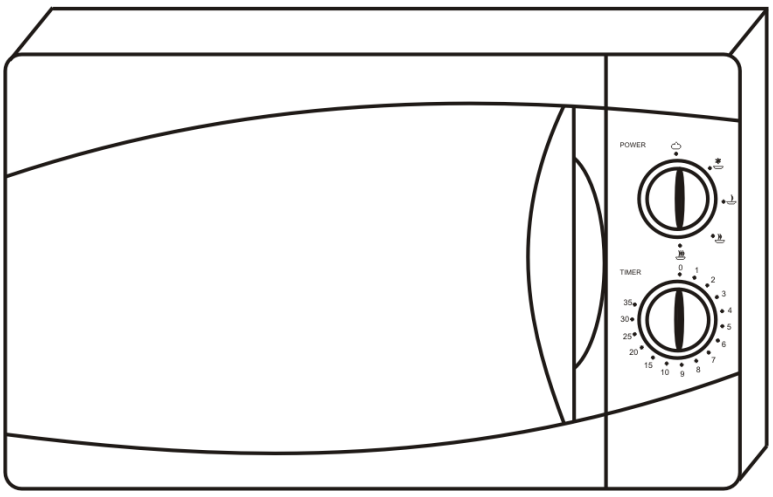
SCARLETT

SC-096

GB	MICROWAVE OVEN	3
RUS	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	5
CZ	MIKROVLNNÁ TROUBA	7
BG	МИКРОВЪЛНОВА ПЕЧКА	9
PL	KUCHENKA MIKROFALOWA	11
RO	CUPTOR CU MICROUNDE	13
UA	МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ	15
SCG	МИКРОТАЛАСНА ПЕЋ	17
EST	MIKROLAINEAHI	19
LV	MIKROVIĻŅU KRĀSNS	21
LT	MIKROBANGŲ KROSNELĖ	23
H	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ	25
KZ	МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ	27
D	MIKROWELLENOFEN	29



GB DESCRIPTION
1. Door lock system
2. Oven window
3. Waveguide mica shield (DO NOT REMOVE!)
4. Shaft
5. Roller ring
6. Glass tray
7. Power switch
8. Timer switch

CZ POPIS
1. Západky na dvířkách
2. Průzor ve dvířkách
3. Uzávěra vlnovodu (NESNÍMEJTE!)
4. Osa
5. Otočné kolečko
6. Skleněná mísa
7. Přepínač režimů
8. Časový spínač

PL OPIS
1. Zatrzask drzwiczek
2. Okienko drzwiczek
3. Zasuwa falowodu (NIE ZDEJMOWAĆ!)
4. Oś
5. Pierścień obrotowy
6. Talerz szklany
7. Przełącznik trybów
8. Wyłącznik czasowy

UA ОПИС
1. Засувки дверцят
2. Вікно дверцят
3. Заслінка хвилеводу (НЕ ЗНІМАТИ!)
4. Вісь
5. Кільце, що обертається
6. Скляне блюдо
7. Перемикач режимів
8. Таймер

EST KIRJELDUS
1. Ukse lukk
2. Ukse aken
3. Lainekanali klapp (MITTE EEMALDADA!)
4. Pöörlemisringi tugi
5. Pöörlemisring
6. Klaasalus
7. Režiimide ümberlüliti
8. Taimer

LT APRAŠYMAS
1. Durelių spragtukai
2. Durelių langas
3. Bangolaidžio sklendė (NENUIMTI!)
4. Ašis
5. Besisukantis žiedas
6. Stiklinė lėkštė
7. Režimų jungiklis
8. Atbulinis laikmatis

KZ СИПАТТАМА
1. Есік ілгешектері
2. Есік терезесі
3. Толқын ағызғысы жапқышы (ШЕШПЕҢІЗ!)
4. Ось
5. Айналмалы сақина
6. Шыны табақ
7. Тәртіптердің ауыстырып қосқышы
8. Таймер

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ
1. Защелки дверцы
2. Окно дверцы
3. Заслонка волновода (НЕ СНИМАТЬ!)
4. Ось
5. Вращающееся кольцо
6. Стеклянное блюдо
7. Переключатель режимов
8. Таймер

BG ОПИСАНИЕ
1. Ключалка на вратичката
2. Прозорче на вратичката
3. Клапа на вълновода (НЕ СВАЛЯЙТЕ!)
4. Ос
5. Въртящото се колелце
6. Стъклена чиния
7. Превключвател на режими
8. Таймер

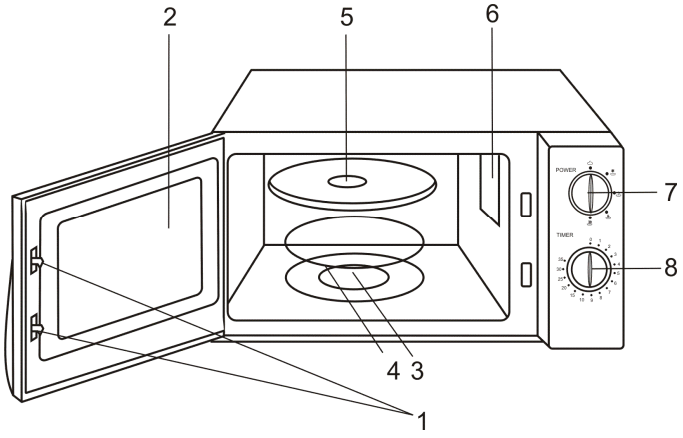
RO DESCRIERE
1. Măsurl Închizătorul uşiţei
2. Fereastra uşiţei
3. Uşita undelor (NU SCHIMBAŢI!)
4. Ax
5. Inel rotativ
6. Vas de sticlă
7. Întrerupător pentru regimurile de funcţionare
8. Timer -temporizator

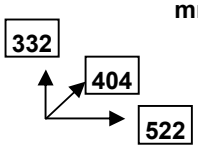
SCG ОПИС
1. Квака на вратима
2. Прозор на вратима
3. Затварач таласовода (НЕ СКИДАЈТЕ!)
4. Осовина
5. Ротациони колут
6. Стаклени тањир
7. Прекидач режима
8. Тајмер

LV APRAKSTS
1. Durvju aizturis
2. Durvju lodziņš
3. Mikroviļņu vedēja aizbīdnis (NENOŅEMT!)
4. Ass
5. Rotējošais gredzens
6. Stikla trauks
7. Režīmu slēdzis
8. Taimers

H LEÍRÁS
1. Ajtózár
2. Ajtóüveg
3. Hullámvezető szabályozólemeze (LEVENNI TILOS!)
4. Tengely
5. Forgógyűrű
6. Üvegtányér
7. Üzemkapcsoló
8. Időmérő

D GARÄTEBESCHREIBUNG
1. Türklinken
2. Türfenster
3. Wellenleiterklappe (nicht abnehmen!)
4. Achse
5. Drehring
6. Glasdrehteller
7. Schalter der Betriebsmodi
8. Timer



~ 230V / 50 Hz	**Maximum power input: 1000 W** **2450 MHz**	**11.5 / 12.1 kg**	**mm** 

GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- Before the first connecting of the appliance check that voltage indicated on the rating label corresponds to the main voltage in your home.

WARNING! The appliance cord plug have grounding wire and terminal. The wall outlet must be suitable and provided with proper grounding.

- For home use only. Do not use for industrial purposes. Do not use the appliance for any other purposes than described in this instruction manual.
- Do not use outdoors.
- Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.

ATTENTION! Children are allowed to operate microwave oven only if they got corresponding and clear instructions on safe and proper oven operation and possible dangerous situations when improper using.

- Do not leave the appliance switched on when not in use.
- Do not use other attachments than those supplied.
- Do not operate after malfunction or cord damage.

ATTENTION! Do not operate microwave oven with damaged door or door sealing until the breakage will be repaired by authorized specialists.

ATTENTION! To avoid microwaves leakage danger, any cover may be removed by authorized specialists only.

- Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull, twist, or wrap the power cord around appliance.
- Do not use the appliance for drying clothes or a paper.

ATTENTION! To prevent explosion do not process with microwaves any liquids or other products in hermetically closed utensils.

- During liquids heating by microwaves, the subsequent rough boiling can take place, therefore it is necessary to show attention and care for handling of utensils.
- To avoid an explosion, pierce a product, which has a dense peel, such as a potato, apples, an egg yolk, chestnuts, sausage etc.
- To prevent fire during foodstuff heating in the microwave oven using utensils made of inflammable materials, such as plastic or a paper, it is necessary to watch the oven.
- To prevent ignition or any malfunctions it is necessary to remember, that:
  - Burning of products results from too long preparation;
  - Remove all packing and foil before cooking;
  - In case of fire accident do not open the door, switch off the microwave oven and unplug it.
- Do not switch on the oven when it is empty. Do not use the chamber for storage of any subjects.
- Microwave oven is not intended for conservation of products.
- Do not put products directly on a bottom of the chamber, use removable wire rack or non-stick flat baking tray.
- Always check the food temperature, especially if you are cooking for a child. Give the food to cool down within several minutes.
- Always follow recipes of cooking, but remember, that some products (jams, puddings, stuffing for a pie from almonds, sugar or candied fruit) are heating up very quickly.
- To prevent circuit short keep air holes of the unit free of water.

IMPORTANT:

- Do not cook foods directly on the glass tray. Place food in/on proper cooking utensil before placing in the oven.
- Before cooking please ensure that the cookware you are going to use is suitable for microwave oven.
- Microwave utensils should be used only in accordance with manufacturer's instructions.
- Please remember that a microwave oven heats the liquid in the container quicker that the container itself. Therefore, though the lid of a container is not hot to touch when removed from the oven please remember that the food/liquid inside will be hot.
- Preliminary remove all packing, metal strips and foil from products.
- **Do not cook whole eggs in microwave oven.**

HOW TO CHOOSE YOUR MICROWAVE COOKWARE

WARNING! Follow utensils' marking and Manufacturer's guides.

APPLICABLE

- **Heat-proof glassware** - It most suitable for microwave cooking.
- **Heat-resistant plastic container** - Tightly closed containers are forbidden. Cannot be used for packing or containing foods with high fat or sugar contents.
- **Earthenware or chinaware** - Conventional utensils of these materials allowed unless firmed with gold, silver or any decorative metallic elements.
- **Special packing** (paper, plastic, etc.) for microwave ovens. Follow manufacture's guides exactly when use.

INAPPLICABLE

- **Film for freshment preservation and heat-resistant combustible plastic wares** - Never apply to packing meat or frying foods.
- **Metal wares (e.g. aluminum, stainless steel, etc.) and aluminum foil*** - Won't let microwave go through and will spark or ignite while touching the cavity wall during cooking.
- *Applicable for wrapping several parts of product to prevent overheating and resulting burnt. Avoid contact with interior walls, minimum distance must be >2 cm.
- **Plastics** - Unfit for microwave cooking.
- **Non-heat-proof glassware** - May deform or flaw in a highly hot circumstance. Curved or strengthened glassware are not applicable.
- **Lacquer ware** - May flaw or peel off.
- **Paper, bamboo or wooden ware** - May be burnt in a while of (cooking) heating.
- **Melamine dishes** - they contain a material, which will absorb microwave energy. This way cause the dishes to crack or char and will slow down the cooking speed.

HOW TO IDENTIFY COOKWARE APPROPRIATENESS FOR MICROWAVE COOKING?

- Put the intended cookware together with a glass of water (250 ml) inside the oven cavity, and then switch on the oven at the maximum power for one minute.
- Suitable for microwave cookware will be as cool as ever, while the water will absorb the energy and become warmer.

USEFUL TIPS

- For uniform heating turn over products during cooking.
- Do not cook in a container with a restricted opening, such as a soft drink bottle or salad oil bottle, as they may explode if heating in a microwave oven.

- Do not use conventional meat or candy thermometers. These are thermometers available specifically for microwave cooking. These may be used.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

- Check to ensure that the:
  - Power supply valid;
  - Timer settings are proper;
  - Door is securely closed engaging the door safety lock system.

RADIO INTERFERENCE

- Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV or similar equipment.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
  - Clean door and sealing surface of the oven;
  - Move the microwave oven away from the receiver;
  - Reorient the receiving antenna of radio or television.
  - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

INSTALLATION

- Make sure that all the packing materials are removed from the unit.
- Check the oven for any damage in transit:
  - Misaligned or bent door and sealing;
  - Housing and door window;
  - Inside surfaces.
- If any damage occurs while using, switch off and unplug the oven and contact qualified service personnel.
- Place the microwave oven on a flat, stable surface, able to hold its weight with a food to be cooked in the oven.
- Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, or near flammable materials.
- Do not place anything on the oven. Do not block any openings on the appliance.
- For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20 cm free space above the oven, 10 cm back and 5 cm from both sides.

MICROWAVE COOKING METHODS

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more if needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Cover prevents spattering and helps to cook food evenly.
- Rearrange food such as meatballs halfway through cooking both from the top to the bottom and the center of the dish to the outside.
- Round/oval dishes rather than square/oblong ones are recommended, as food in corners tends to overcook.

OPERATION

Plug oven to main.
Place food into the oven and close the door.
Turn power switch to needed cooking function guiding by the Table.
Use Timer to select correct cooking time.
TIMER
Timer is for setting **35** min. cooking time maximum.
To switch oven on, turn timer clockwise.
Set the time by further turning knob clockwise.
The oven, inner lighting and cooling fan will turn on while the time is counting down.
Whenever you wish to interrupt the operation, you can turn the timer counterclockwise back to “0” position or open the door.
CAUTION: Always return timer back to zero position if the food was removed from the oven before set cooking time is complete or when oven is not in use.
CAUTION: If your need to set time less than 2 minutes, first turn the timer to 3 minutes position and turn back to your desired time.

Symbol	Cooking modes	Power output
	Use this function for batch, cooking meat, fish and vegetables.	100%
	This function suitable for cooking sandwiches, pizzas, hot dogs.	77%
	You can use this function for cooking Omelette, baking, creams.	55%
	DEFROSTING For best results remove all products from package, place at a shallow container or on a microwave cooking rack. The Glass Turntable must be used at all times. Try to form products compactly before freezing.	33%
	WARMING UP	17%

NOTE: Cooking times may also vary depending on products shape, cut and arrangement.

- For best results remove all products from package, place at a shallow container or on a microwave cooking rack. The Glass Turntable must be used at all times.
- Cover products with special microwave lids or plastic wrap with one corner folded back to get out excess steam. Lids and glass casseroles are very hot – handle it carefully!
- Arrange such products as potatoes, cupcakes etc in a circle with at least 2.5 cm space between for uniform treatment.
- Food along the utensil edges heats first, so stir it toward the center.
- Do not stack food. Arrange it in a single layer only. Place more thicker pieces closer to dishes edges.
- Pierce product shell or skin before cooking to avoid burst.
- Reheat only precooked refrigerated food and stir if the amount is large.
- POPCORN – When popping popcorn in microwave oven, follow exact guides, given by each Manufacturer for its product and do not leave microwave oven unattended at this time. If corn fails to pop after the suggested time, interrupt cooking. Overcooking could result to fire.
- *CAUTION:* Never use a brown paper bags for popping corn or attempt to pop leftover kernels. Do not pop prepackaged popcorn directly on the glass turntable; place the bag on a plate.

***ATTENTION:* Food must be turned over during treatment in microwave oven.**

- After treatment time is over, the oven will automatically go off and the beep will sound.

NOTE: Oven stops operating when the door is opened.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning switch off and unplug the appliance from power supply.
- Let the oven cool down completely.
- Wipe the control panel, an external, internal surfaces and glass turntable by a damp cloth with warm soapy water and wipe dry.
- Do not use aggressive or abrasive materials.
- To avoid unpleasant smells out of the chamber make the following operation: in deep utensils, suitable for cooking in the electric oven, add a glass of water with juice of one lemon. Set the timer to 5 minutes, switch mode control to maximum position. After the signal take the utensils out from the chamber and wipe inside walls with a dry cloth.

STORAGE

- Be sure the appliance is unplugged.
- Complete all requirements of chapter “CLEANING AND CARE”.
- Keep electric oven with slightly opened door in a dry cool place.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.

ВНИМАНИЕ! Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземлённым розеткам

- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.

ВНИМАНИЕ! Использование печи без надзора разрешается детям только в том случае, если даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании печью и тех опасностях, которые могут возникнуть при ее неправильном пользовании.

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания.

ВНИМАНИЕ! При повреждении дверцы или дверных уплотнений с печью работать нельзя до тех пор, пока квалифицированный специалист не устранит неисправность.

ВНИМАНИЕ! Во избежание опасности повышенной утечки микроволнового излучения все ремонтные работы, связанные со снятием любых крышек, должны выполняться только специалистами.

- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.
- Используйте микроволновую печь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.

ВНИМАНИЕ! Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в закрытых емкостях во избежание взрыва этих емкостей.

- При нагреве напитков с помощью микроволн может иметь место последующее бурное кипение, поэтому необходимо проявлять внимание и осторожность при обращении с емкостями.
- Чтобы продукты не лопались во время приготовления, перед закладкой в печь протыкайте ножом или вилкой плотную кожуру или оболочку, например, картофеля, яблок, каштанов, колбасы и т.п.
- При нагреве в печи пищевых продуктов в посуде из легковоспламеняющихся материалов, таких как пластик или бумага, необходимо наблюдать за печью, чтобы не допустить возгорания.
- Во избежание возгорания в духовом шкафу печи необходимо:
- избегать пригара продуктов в результате слишком продолжительного приготовления;
  - избегать пригара продуктов в результате слишком продолжительного приготовления;
  - загружать продукты в микроволновую печь без упаковки, в т.ч. без фольги;
  - в случае возгорания в камере, не отрывая дверцы, выключите печь и отключите ее от электросети.
- Не включайте печь с пустой камерой. Не используйте камеру для хранения чего-либо.
- Микроволновая печь не предназначена для консервирования продуктов.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте съемную решетку или поддон.
- Всегда проверяйте температуру готовой пищи, особенно, если она предназначена для детей. Не подавайте блюдо к столу сразу же после приготовления, дайте ему немного остыть.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления, но помните, что некоторые продукты (джемы, пудинги, начинки для пирога из миндаля, сахара или цукатов) нагреваются очень быстро.
- Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

ВНИМАНИЕ:

- Продукты следует готовить в специальной посуде, а не выкладывать непосредственно на стеклянное блюдо, за исключением случаев, специально оговоренных в рецепте приготовления блюда.
- Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи.
- Пригодной для приготовления в микроволновых печах посудой следует пользоваться в строгом соответствии с инструкциями изготовителя посуды.
- Помните, что в микроволновой печи содержимое нагревается намного быстрее, чем посуда, поэтому будьте предельно внимательны при извлечении посуды из печи, осторожно открывайте крышку во избежание ожога паром.
- Предварительно удаляйте с продуктов или их упаковки металлические ленты и фольгу.
- **В микроволновой печи нельзя готовить неразбитые яйца.**

ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

ВНИМАНИЕ! Руководствуйтесь маркировкой на посуде и указаниями производителя.

ПРИГОДНАЯ

- **Жаропрочное стекло** - наилучший материал посуды для приготовления в микроволновой печи.
- **Термостойкий пластик** – в такой посуде не следует готовить пищу с высоким содержанием жира или сахара. Нельзя использовать плотно закрывающиеся контейнеры.
- **Фаянс и фарфор** - подходят для готовки в микроволновой печи, за исключением позолоченной, посеребренной или посуды с декоративными металлическими элементами.
- **Специальная упаковка** (бумажная, пластиковая и др.), предназначенная для микроволновых печей – строго придерживайтесь указаний изготовителя.

НЕПРИГОДНАЯ

- **Пленка для хранения продуктов, а также термостойкие полиэтиленовые пакеты** – непригодны для жарки мяса и любых других продуктов.
- **Металлическая посуда (алюминиевая, из нержавеющей стали и др.) и пищевая фольга*** - экранируют микроволны; при контакте со стенками жарового шкафа могут вызвать искрение и короткое замыкание в процессе приготовления.
- *Можно применять для оборачивания одним слоем отдельных частей продукта во избежание перегрева и пригорания. Не допускайте контакта со стенками, расстояние до них должно быть не меньше 2 см.
- **Плавкие пластики** - не подходят для приготовления в микроволновой печи.
- **Лакированная посуда** - под воздействием микроволн лак может расплавиться.
- **Обычное стекло (в т.ч. фигурное и толстое)** - под воздействием высоких температур может деформироваться.
- **Бумага, соломка, дерево** - под воздействием высокой температуры могут воспламениться.
- **Меламиновая посуда** - может поглощать микроволновое излучение, что вызывает ее растрескивание или термодеструкцию и существенно увеличивает время приготовления.

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ, ПОДХОДИТ ЛИ ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ?

- Включите печь и установите переключатель режимов работы на максимальную мощность (максимальная температура), поместите в печь на 1 минуту тестируемую посуду и поставьте рядом стакан воды (~ 250 мл).
- Посуда, пригодная для приготовления пищи в микроволновой печи останется той же температуры, что и перед установкой в печь, в то время как вода нагреется.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для равномерного прогрева продуктов переворачивайте их во время приготовления.
- Не используйте посуду с узким горлышком, бутылки, так как они могут взорваться.
- Не используйте термометры для измерения температуры продуктов. Используйте только специальные термометры, предназначенные для микроволновых печей.

ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИС

- Если печь не включается, проверьте:
  - исправность розетки и наличие напряжения в электросети;
  - правильность установки таймера;
  - плотно ли закрыта дверца.

РАДИОПОМЕХИ

- Микроволны могут вызвать помехи при приеме теле- или радиосигналов.
- Чтобы минимизировать помехи:
  - регулярно очищайте дверцы и металлические уплотнители;
  - устанавливайте телевизор и радиоприемник как можно дальше от микроволновой печи;
  - сориентируйте приемную антенну для достижения наилучшего результата.
  - подключите микроволновую печь и приемник к различным линиям электросети.

УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри печи нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке:
  - дверца и металлические уплотнители;
  - корпус и смотровое окно;
  - стенки камеры.
- При обнаружении любых дефектов не включайте печь; обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Установите микроволновую печь на ровную горизонтальную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать вес печи с продуктами и посудой.
- Не размещайте печь вблизи источников тепла.
- Ничего не кладите на печь. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции: не менее: 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.

ПРИЕМЫ ГОТОВКИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- Размещайте продукты более толстыми частями ближе к краям блюда.
- Следите за временем приготовления, задавайте его по минимуму, постепенно увеличивая по мере необходимости. При слишком продолжительной готовке продукты могут задымить и загореться.
- Накрывайте продукты – это обеспечит более равномерный нагрев и предотвратит разбрызгивание.
- Для более равномерного прогрева и ускорения приготовления переворачивайте и перемешивайте продукты.
- Круглые/овальные блюда, в отличие от квадратных/прямоугольных, также обеспечивают более равномерный прогрев.

РАБОТА

- Подключите печь к электросети.
- Поместите продукты в печь и закройте дверцу.
- Руководствуясь таблицей, переключателем установите режим обработки.
- Установите таймер на необходимое время.

ТАЙМЕР

- Служит для установки времени обработки в пределах **35** минут.
- Чтобы включить печь, поверните ручку таймера по часовой стрелке.
- Задайте желаемое время, поворачивая ручку дальше.
- С момента установки таймера печь включается и начинает работать внутреннее освещение и вентиляция.
- Если приготовление необходимо прервать, установите таймер в положение «0» или откройте дверцу.

ВНИМАНИЕ: Всегда возвращайте таймер в положение «0», если продукты были извлечены до окончания времени приготовления, и Вы не будете продолжать готовку.

ВНИМАНИЕ: Если для обработки требуется менее 2 минут, сначала поверните таймер за отметку, соответствующую 3 минутам, а затем верните его в необходимое положение.

Символ	Режим работы	Уровень мощности
	Выпечка, мясо и рыба, печеный картофель и другие овощи, попкорн	100%
	Бутерброды, пицца	77%
	Омлеты, выпечка, кремы	55%
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ. Размораживайте продукты без упаковки в неглубоком поддоне или на решетке для микроволновой обработки, обязательно с вращающимся стеклянным блюдом. Замораживая продукты, придавайте им по возможности компактную форму.	33%
	ПОДОГРЕВ	17%

ПРИМЕЧАНИЕ: Время готовки также может изменяться в зависимости от формы, размеров и размещения продуктов. Большие или толстые куски готовятся дольше, а мелкие – быстрее.

- Размораживайте продукты без упаковки в неглубоком поддоне или на решетке для микроволновой обработки, обязательно используя вращающееся стеклянное блюдо. Замораживая продукты, придавайте им по возможности компактную форму.
- Накрывайте продукты специальными крышками или пластиком, отгибая один их углов для выпуска избыточного пара. Крышки очень сильно нагреваются – обращайтесь с ними осторожно!
- Расстояние между продуктами, например, овощами, кексами и т.п. должно быть не меньше 2,5 см, чтобы обеспечить равномерную обработку.
- Перемешивание необходимо, поскольку у краев посуды продукты нагреваются сильнее.
- Размещайте продукты только в один слой, более толстые куски кладите ближе к краям.
- Протыкайте плотную кожуру или оболочку, чтобы избежать разрыва продукта.
- Разогревайте только готовые и охлаждённые продукты, перемешивая их.

- Попкорн – строго придерживайтесь инструкций производителя и не оставляйте микроволновую печь без присмотра. Если продукт не готов в положенное время, прервите готовку. Слишком продолжительная обработка может привести к возгоранию.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не используйте пакеты из коричневой бумаги для приготовления попкорна и не пытайтесь использовать остатки зерен. Не помещайте упаковку с попкорном непосредственно на стеклянное блюдо, кладите его на тарелку.

***ВНИМАНИЕ:* Во время процесса обработки в микроволновой печи продукты необходимо переворачивать.**

- По истечении установленного времени печь автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: При открытой дверце печь работать не будет.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой выключите и отключите печь от электросети.
- Дайте печи полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности, стеклянное блюдо влажной тканью с моющим средством.
- Не применяйте агрессивные вещества или абразивные материалы.
- Чтобы удалить неприятный запах, налейте в какую-либо глубокую посуду, пригодную для микроволновой печи, стакан воды с соком из одного лимона, и поставьте в печь. Установите таймер на 5 минут, переключатель режимов работы в максимальное положение. Когда раздастся звуковой сигнал и печь отключится, извлеките посуду и протрите стенки камеры сухой тканью.

ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что печь отключена от электросети и полностью остыла.
- Выполните все требования раздела “ОЧИСТКА И УХОД”.
- Храните печь с приоткрытой дверцей в сухом чистом месте.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit zranění uživatele.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.

UPOZORNĚNÍ! Zástrčka napájecího kabelu má šňůru a uzemňovací kontakt. Připojujte spotřebič pouze ke příslušným uzeměným zásuvkám.

- Používejte pouze v domácnosti a v souladu s těmto Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorách.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky před čištěním a v případě, že spotřebič nepoužíváte.

UPOZORNĚNÍ! Použití trouby dětmi bez dohledu je povoleno pouze v případě, když jim jsou dány příslušné a srozumitelné bezpečnostní pokyny a vědí o nebezpečí, které může způsobit nesprávné použití trouby.

- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Používejte spotřebič výhradně s příslušenstvím z dodávky.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem.

UPOZORNĚNÍ! Při poškození dvířek nebo těsnění je zakázáno použití trouby, dokud ji odborník neopraví.

UPOZORNĚNÍ! Pro zamezení nebezpečí zvýšeného mikrovlnného záření, veškeré opravy spojené s demontáží jakýchkoli krytů s mikrovlnné trouby smí provádět pouze odborník.

- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Netáhněte za napájecí kabel, nepřekrucujte jej a neotáčejte kolem tělesa spotřebiče.
- Používejte mikrovlnné trouby výhradně pro přípravu pokrmů. V žádném případě nesušte v ní oděv, papír nebo jiné předměty.

UPOZORNĚNÍ! Tekutiny a jiné potraviny nelze ohřívat v zavřených nádobách, jinak by tyto nádoby mohly explodovat.

- Při ohřívání pomocí mikrovlnné trouby nápojů, nějakou dobu po ohřívání může tekutina vřele vařit. Dávejte si na to pozor.
- Aby potraviny nepraskly během přípravy, než je dáte do pečící trouby, propíchněte nožem nebo vidličkou tvrdou slupku nebo obal, např. u brambor, jablek, kaštanů, klobas apod.
- Při ohřívání pomocí mikrovlnné trouby potravin v nádobě z hořlavých hmot, jako třeba plast a papír, pozorujte mikrovlnnou troubu, aby nedošlo k jejímu vzplanutí.
  - Pro zamezení požáru v pečící troubě je třeba:
  - dávat do pečící trouby pokrmy bez balení, včetně alobalu;
  - v případě požáru v troubě, neotevírejte dvířka, vypněte pečící troubu a odpojte ji od elektrické sítě.
- Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. Nepoužívejte jí na uschovávání čehokoliv.
- Mikrovlnná trouba není určena pro konzervování potravin.
- Nedávejte potraviny přímo na dno trouby, používejte odnímatelnou mřížku nebo pekač.
- Vždy kontrolujte teplotu připravených pokrmů, obzvlášť jsou-li určeny pro děti. Nedávejte pokrmy ne stůl hned, počkejte až trochu vychladnou.
- Můžete se řídit kuchařskými recepty, pamatujte si však, že se některé potraviny (džemy, pudink, nádivky z mandlí, cukru nebo kandovaného ovoce) zahřejí velice rychle.
- Pro zamezení zkratu a poškození pečící trouby dbějte na to, aby se do větracích otvorů nedostala voda.

UPOZORNĚNÍ:

- Pokrmy se připravují ve speciálním nádobí, nedávejte je přímo na skleněnou mísu, kromě případu, které jsou zvláštně popsány v receptech.
- Používejte jen nádobí, které je určeno pro mikrovlnnou troubu.
- Vhodného pro přípravu v mikrovlnné troubě nádobí používejte přesně v souladu s návodem výrobce nádobí.
- Pamatujte si, že se v mikrovlnné troubě pokrmy ohřívají mnohem rychleji než nádobí, a proto pro zamezení popálenin dávejte pozor, když vyndáváte nádobí s pokrmem z trouby a zvedáte poklici.
- Předem odstraňte z potravin nebo jejich obalů kovovou stužku nebo alobal.
- **V mikrovlnné troubě nelze připravovat vejce ve skořápkách.**

NÁDOBÍ PRO MIKROVLNNOU TROUBU

UPOZORNĚNÍ! Sledujte informaci na nádobí a pokyny výrobce.

VHODNÉ

- **Žáropevné sklo** – nejlepší látka nádobí pro mikrovlnnou troubu.
- **Teplovzdorný plast** – v takovém nádobí nelze připravovat pokrmy s velkým obsahem tuku nebo cukru. Nepoužívejte nádobí, které se hermeticky zavírají.
- **Fajáns a porcelán** – vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě, kromě nádobí s pozlacením, postříbřením namo ozdobnými kovovými elementy.
- **Speciální obaly** (papírové, plastové aj.) určené pro mikrovlnné trouby – přesně splňujte pokyny výrobce.

NEVHODNÉ

- **Folie a teplovzdorné plastové sáčky** – nejsou vhodné pro smažení masa a jekýchkoliv jiných potravin.
- **Kovové nádobí (hliníkové, nerez aj.) a alobal*** - stíní mikrovlny; při kontaktu se vnitřní plochou trouby mohou způsobit jiskření a zkrat během přípravy pokrmů.
- *Můžete používat na jednovrstvé balení některých částí pokrmů pro zamezení přehřátí a připalování. Dbejte na to, aby se alobal nedotýkal vnitřní plochy trouby, minimální vzdálenost je 2 cm.
- **Tavitelné plasty** – jsou nevhodné pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.
- **Lakované nádobí** – působením vysoké teploty se může lak roztavit.
- **Obyčejné sklo (včetně tvarového a silného)** – působením vysoké teploty se mohou deformovat.
- **Papír, sláma, dřevo** – působením vysoké teploty mohou začít hořet.

- **Melaminové nádobí** – může pohltit mikrovlnné záření, mohlo by to způsobit pukání nebo termodestrukci nádobí a prodloužit dobu přípravy pokrmů.

JAK ZJISTÍTE, ŽE TOTO NÁDOBÍ JE VHODNÉ PRO MIKROVLNNOU TROUBU?

- Zapněte mikrovlnnou troubu a nastavte přepínač provozních režimů na maximální výkon (maximální teplotu), dejte do troubu na dobu 1 minuta nádobí a vedle něho postavte sklenici s vodou (~ 250 ml).
- Nádobí vhodné pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě bude mít stejnou teplotu, jako před tím, co jste ho dali do trouby, a voda ve sklenici se ohřeje.

PRAKTICKÉ RADY

- Pro rovnoměrné ohřívání pokrmů obracejte je během přípravy.
- Nepoužívejte nádobí s úzkým hrdlem, láhve, protože mohou explodovat.
- Nepoužívejte teploměrů pro měření teploty pokrmů. Používejte pouze speciální teploměry určené pro mikrovlnné trouby.

NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ SRŘEDISKO

- Nezapíná-li se trouba, překontrolujte, zda:
  - je zásuvka v provozu a v elektrické sítě je proud;
  - je časovač nastaven správně;
  - dvířka dolehla.

RADIOVÉ PORUCHY

- Mikrovllné trouby mohou způsobit poruchy při příjemu televizního a rozhlasového signálu.
- Aby poruchy byly minimální:
  - pravidelně čistěte dvířka a kovové těsnicí podložky;
  - stavte televizor co nejdále od mikrovlnné trouby;
  - nastavte přijímací anténu pro nejlepší výsledek.
  - připojte mikrovlnnou troubu a přijímač do různých línek elektrické sítě.

NASTAVENÍ

- Překontrolujte, zda uvnitř pečící trouby nejsou balicí materiál a jiné předměty.
- Pžekontrolujte, zda nejsou poškozeny během převážení:
  - dvířka a kovové těsnicí podložky;
  - těleso spotřebiče nebo průzor;
  - vnitřní plochy trouby a dvířek.
- Má-li nová mikrovlnná trouba jakékoliv vady, obraťte se k prodejci.
- Postavte mikrovlnnou troubu na rovnou horizontální plochu. Musí být dost pevná, aby vydržela váhu trouby (i s potravinami a nádobím).
- Neumísťujte mikrovlnnou troubu v blízkosti zdrojů tepla.
- Nestavte nic na mikrovlnnou troubu ani nezavírejte větrací otvory.
- Pro normální provoz pečící trouby je potřeba volná prostora minimálně 20 cm shora, 10 cm zezadu a 5 cm z boků.

PŘÍPRAVA POKRMŮ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

- Silnější vrstvy potravin dávejte na okraje mísy.
- Kontrolujte dobu přípravy, nastavujte minimální čas a postupně ho přidávejte, pokud je to třeba. Je-li doba přípravy příliš dlouhá, pokrmy začnou kouřit a hořet.
- Přikrývejte pokrmy – zajistí to rovnoměrnější ohřívání a zamezí roztřikování.
- Pro rovnoměrnější ohřívání a rychlejší přípravu obracejte a míchejte pokrmy.
- Kulaté/zaoblené mísy na rozdíl od htanatých/obdélníkových také zajišťují rovnoměrnější ohřívání.

PROVOZ

- Zapojte mikrovlnnou troubu do elektrické sítě.
- Dejte potraviny do trouby a zavřete dvířka.
- Přepínačem nastavte režim přípravy potravin podle tabulky.
- Nastavte časový spínač na požadovanou dobu.

ČASOVÝ SPÍNAČ

- Je určen pro nastavení doby přípravy potravin v rozmezí **35 minut**.
- Chcete-li zapnout troubu, otočte ručičku časového spínače ve směru hodinových ručiček.
- Otáčejte ručičkou dále a nastavte požadovanou dobu přípravy.
- Jakmile nastavíte dobu přípravy potravin se mikrovlnná trouba zapne, rozsvítí se vnitřní osvětlení a začne pracovat ventilace.
- Je-li nutno zastavit přípravu potravin, nastavte časový spínač do polohy «0» nebo otevřete dvířka.

UPOZORNĚNÍ: Vždy vraťte časový spínač do polohy «0», pokud jste vyndali potraviny před ukončením doby přípravy a nebudete pokračovat v přípravě potravin.

UPOZORNĚNÍ: Je-li doba přípravy menší než 2 minuty, nejdříve otočte časový spínač do polohy 3 minuty a pak ho vraťte do požadované polohy.

Symbol	Provozní režim	Úroveň výkonu
	Pečivo, maso a ryba, pečené brambory a jiná zelenina, popkorn	100%
	Sendviče, pizza	77%
	Omelety, pečivo, krémy	55%
	ROZMRAZOVÁNÍ. Rozmrazujte potraviny bez obalu na mělké míse nebo na roštu pro mikrovlnnou troubu, povinně používejte otočné skleněné mísy. Pokud je to možné, zamrazujte potraviny kompaktně.	33%
	OHŘEV	17%

UPOZORNĚNÍ: Doba přípravy může být změněna vzhledem k tvaru, velikosti a polohy potravin. Velké a silné kusy se přípravují déle, menší – rychleji.

- Rozmrazujte potraviny bez obalu ve mělké nádobě nebo na roštu pro mikrovlnnou troubu, nutně používejte otočnou skleněnou mísu. Při zamrazování potravin dbejte na to, aby měly kompaktnější tvar.
- Přikrývejte potraviny speciálními poklicemi nebo plastem, ohněte jeden z rohů pro vypouštění zbytků páry. Poklice se velmi ohřívají – buďte opatrní!
- Minimální vzdálenost mezi potravinami, např. zeleninou, pečivem apod. má být 2,5 cm, aby příprava byla rovnoměrná.
- Je třeba míchat, protože na okraji se potraviny ohřívají více.
- Potraviny dávejte do mikrovlnné trouby jednou vrstvou, silnější kusy dávejte blíže k okraji.
- Propíchněte silný obal, aby se potraviny neroztrhly.
- Ohřívejte pouze hotové nebo studené pokrmy, míchejte je.
- Popkorn – přesně sledujte návod výrobce a nenechávejte mikrovlnnou troubu bez dohledu. Není-li popkorn hotový za stanovenou dobu, přerušte přípravu. Příliš dlouhá doba přípravy může způsobit požár.

VAROVÁNÍ: Nepoužívejte obaly z hnědého papíru pro přípravu popkorna a nepoužívejte zbytky zrn. Nedávejte sáček s popkornem přímo na skleněnou mísu, dejte jej na talíř.

UPOZORNĚNÍ: **Během doby přípravy v mikrovlnné troubě musíte potraviny otáčet.**

- Po uplynutí nastavené doby se mikrovlnná trouba automaticky vypne a zazní akustický signál.

UPOZORNĚNÍ: S otevřenými dvířky nebude mikrovlnná trouba pracovat.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vypněte mikrovlnnou troubu a odpojte ji od elektrické sítě.
- Počkejte, až mikrovlnná trouba úplně vychladne.
- Otřete ovládací panel, vnější a vnitřní plochy vlhkým hadrem s mycím prostředkem.
- Nepoužívejte útočné látky ani brusné materiály.
- Pro odstranění nepříjemných zápachů nalijte do nějaké hluboké nádoby vhodné do mikrovlnné trouby jednu sklenici vody se šťávou jednoho citrónu a dejte ji uvnitř trouby. Nastavte časovač na 5 minut, přepínač režimů do maximální polohy. Až uslyšíte zvukové signál a mikrovlnná trouba se vypne, vyndejte nádobu a vytřete mikrovlnnou troubu suchým hadrem.

SKLADOVÁNÍ

- Překontrolujte, zda je mikrovlnná trouba odpojena od elektrické sítě a úplně vychladla.
- Splněte všechny pokyny části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Skladujte mikrovlnnou troubu s pootevřenými dvířky v suchem a chladném místě.

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Неправилна експлоатация може да доведе до неизправности в работата на уреда или да причини здравословни и материални щети.
- Преди първо включване проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с захранването във Вашата мрежа.

ВНИМАНИЕ! Щепселът на кабела и кабелът са заземени. Затова включвайте уреда само в специални заземени контакти.

- Използва се само за битови нужди и съответно това ръководство за експлоатация. Уредът не е предназначен за промишлена употреба.
- Не експлоатирайте уреда навън.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, ако не го ползвате, а също така преди да го почиствате.

ВНИМАНИЕ! Използване на печката без надзор на възрастен се разрешава на децата само в случая, ако са им дадени съответни и точни инструкции за безопасното ползване на уреда и ако е казано за евентуалните опасности, които могат да възникнат при неправилна експлоатация на печката.

- Не оставяйте включения уред без надзор.
- Използвайте само съставните части от комплекта.
- Не експлоатирайте изделието с повреден кабел.

ВНИМАНИЕ! При повреда на вратичката или уплътнителите й се забранява да експлоатирате печката, докато квалифициран специалист отстрани нередовността.

ВНИМАНИЕ! С цел предотвратяване на поява на излишно микровълново излъчване всички поправки, свързани с каквото и да било разглобяване на печката, трябва да се извършват само от специалисти.

- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
- Не дърпайте, не усуквайте кабела, а също така не обвивайте с кабела корпуса на уреда.
- Използвайте микровълновата печка само за приготвяне на продукти. В никакъв случай не подсушавайте в нея дрехи, хартия или други предмети.

ВНИМАНИЕ! Течности или други продукти да не се затоплят в затворени съдове с цел предотвратяване тяхната експлозия.

- При затопляне на течностите с помощта на микровълни, може да има силно бълбукане, затова внимавайте със съдовете, когато ги използвате.
- За да продуктите не се пукат по време на приготвяне, преди да ги слагате в печката, набодете с вилица или нож обелката или кожата на картофи, ябълки, кестени, салам и т.н.
- При затопляне в печката на продуктите, опаковани в леснозапалими материали, такива като пластмаса или хартия, необходимо е да наблюдавате процеса, за да избегнете изгаряния.
- С цел предотвратяване на изгаряния в камерата на печката е необходимо:
  - избягвайте загаряне на продукта в резултата не много дълго готвене;
  - слагайте продуктите в микровълновата печка без опаковка или фолио;
  - в случая на изгаряния в камерата, изключете печката, без да отваряте вратичката, и извадете щепсела от контакта.
- Не включвайте печката с празна камера. Не ползвайте камерата за съхраняване на нещата.
- Микровълновата печка не е предназначена за консервиране на храни.
- Не слагайте продуктите непосредствено на дъното на камерата, използвайте сваляща се решетка или табла.
- Винаги проверявайте температурата на приготвената храна, особено, ако тя е предназначена за деца. Не слагайте храната на масата веднага след приготвянето й, нека тя първо да изстине.
- Като следвате готварски рецепти, внимавайте, защото някои продукти (сладка, пудинги, пълнежи за сладкиши от бадеми, захар или захаросани плодове) много бързо се затоплят.
- С цел предотвратяване на късо съединение или разваляне на печката, не допускайте попадане на вода във вентилационните отвори.

ВНИМАНИЕ:

- Продуктите трябва да се приготвят в специални съдове, а не да се слагат непосредствено върху стъклената чиния, с изключение на случаи, за които се пише в готварски рецепти.
- Използвайте само тези съдове, които са подходящи за експлоатация в микровълнови печки.
- Използвайте съдове, подходящи за микровълновите печки, само в съответствие с инструкции на производителя.
- Помнете, че в микровълновата печка храната се затопля много по-бързо, отколкото самите съдове, затова много внимавайте при вадене на нещата от камерата, не бързайте при отваряне на капака на съда, за да не се опечете от парата.
- Предварително премахвайте от продукта опаковка, метални обвивки и фолио.
- **В микровълновата печка се забранява приготвянето на неразбъркани яйца.**

СЪДОВЕ ЗА МИКРОВЪЛНОВАТА ПЕЧКА

ВНИМАНИЕ! Следвайте маркировка върху съдове и препоръки на производителя.

ПОДХОДЯЩИ СА:

- **Термоустойчиво стъкло** – най-добрия материал на съдове за готвене в микровълновата печка.
- **Термоустойчив пластик** – в такива съдове не се препоръчва да се приготвя храна с високо съдържание на мазнина или захар. Забранява се да се използват плътно затварящи се опаковки.
- **Фаянс и порцелан** – подходящи са за приготвяне в микровълновата печка, с изключение на позлатени, посребрени съдове или тези, които имат декоративни метални елементи.
- **Специална опаковка** (хартиена, пластмасова и др.), предназначена за микровълнови печки – стриктно спазвайте препоръки на производителя.

НЕ СА ПОДХОДЯЩИ

- **Найлоново фолио за съхраняване на продуктите, а също така термоустойчиви найлонови торбички** – не са подходящи за пържене на месо и различни други продукти.

- **Метални съдове (алуминиеви, от неръждаема стомана и др.) и фолио*** - екранират микровълни; при контакта с вътрешните повърхности на камерата могат да предизвикат искрене или късо съединение по време на приготвяне.
- *Отделни части на продукта обръщайте един път за да избегнете чрезмерно претопляне или загаряне на храната. Не допускайте контакта с вътрешните повърхности на камерата, разстоянието до тях трябва да бъде не по-малко от 2 см.
- **Топими пластмаси** - не са подходящи за използване в микровълновите печки.
- **Лакирани съдове** - под въздействие на микровълни лакът може да се разтопи.
- **Обикновено стъкло (също фигурно или дебело)** - под въздействие на високи температури може да се деформира.
- **Хартия, сламка, дърво** - под въздействие на високи температури могат да се възпламенят.
- **Меламинови съдове** – могат да поглъщат микровълново излъчване, което предизвиква спукване или термодеструкция и съществено увеличава време на приготвяне.

КАК ДА ОПРЕДЕЛИМ СЪДОВЕ, ПОДХОДЯЩИ ЗА МИКРОВЪЛНОВАТА ПЕЧКА?

- Включете печката и поставете превключвателя на режими за работа в максимално положение (максимална температура), поместете в печката за 1 минута тестван съд и поставете заедно с него чаша вода (~ 250 мл).
- Съдовете, подходящи за използване в микровълновите печки, съхраняват същата температура, която беше преди слагането им в печката, при това водата ще се затопли.

ПРЕПОРЪКИ

- За равномерно затопляне на продуктите можете да ги обръщате.
- Не ползвайте такива съдове с тесни отвори, като бутилки и т.н., защото те могат да експлодират.
- Не ползвайте термометри за измерване на температура на продуктите. Използвайте само специални термометри, предназначени за микровълновите печки.

ПРЕДИ ДА СЕ ОБЪРНЕТЕ В СЕРВИЗА

- Ако печката не се включва, проверете:
  - контактите трябва да са в работно състояние, а в мрежата да има напрежение;
  - таймерът да е поставен правилно;
  - вратичката да е затворена добре.

РАДИОСМУЩЕНИЯ

- Микровълни могат да предизвикват смущения при приемане на теле- или радиосигнали.
- За да минимизирате смущенията:
  - редовно почиствайте вратичките и металните уплътнители;
  - слагайте телевизора или радиото колкото може по-далече от микровълновата печка;
  - нагласете антената за да постигнете най-добри резултати на излъчването;
  - включвайте радиото и микровълновата печка в различни контакти.

УСТАНОВКА

- Проверете, вътре в печката да няма опаковъчни материали или странични предмети.
- Проверете, не са ли повредени при транспортиране:
  - вратичката и металните уплътнители;
  - корпусът и прозорчето;
  - вътрешна повърхност на камерата.
- При наличие на някакви дефекти не включвайте печката, обърнете се към продавача или в сервизен център.
- Поставете микровълновата печка върху равна хоризонтална повърхност, тя да бъде доста стабилна, за да издържи теглото на печката заедно с продукти и съдове.
- Не слагайте печката близо до източници на топлина.
- Нищо не слагайте върху печката. Не затваряйте вентилационните отвори.
- За нормална работа на печката трябва да осигурите свободно пространство за вентилация: не по-малко от 20 см отгоре, 10 см откъм задната панела и не по-малко от 5 см от двете страни.

ГОТВЕНЕ В МИКРОВЪЛНОВАТА ПЕЧКА

- Поместете по-дебели части на продукта към края на чинията.
- Следете времето на приготвяне, първо сложете минимално време, а после го увеличавайте, ако е необходимо. При много дълго готвене продуктите могат да изгорят.
- Похлупвайте продуктите – това ще осигури по-равномерно затопляне и ще предотврати разпръскване.
- За по-равномерно затопляне и по-бързо приготвяне обръщайте и разбъркайте продуктите.
- Кръгли/овални чинии, за разлика от квадратни/правоъгълни също осигуряват по-равномерно затопляне.

РАБОТА

- Включете печката в контакта.
- Поместете продуктите в печката и затворете вратичката.
- Като си служите с таблицата, с помощта на превключвателя поставете режим на обработване.
- Поставете таймера на необходимо време.

ТАЙМЕР

- Служи за нагласяване на време за обработване в рамките на **35** минути.
- Ако искате да включите печката, завъртете дръжката на таймера по посока на часовниковата стрелка.
- Нагласете необходимо време, като въртите дръжката по-нататък.
- От момента на поставяне на таймера печката е включена и започва да работи вътрешната светлина и вентилация.
- Ако трябва да прекъснете процеса на приготвяне, сложете таймера в положение «0» или отворете вратичката.

ВНИМАНИЕ: Винаги слагайте таймера в положение «0», ако продуктите трябва да се извадят и Вие няма да продължавате процеса на приготвяне.

ВНИМАНИЕ: Ако обработване на продукта трае по-малко от 2 минути, първо завъртете таймера за означението, което съответства на 3 минути, а после го върнете в необходимо положение.

Символ	Режим на работа	Нивото на мощността
	Тестени изделия, месо и риба, печени картофи и други зеленчуци, пуканки.	100%
	Сандвичи, пица	77%
	Омлети, тестени изделия, кремове	55%
	РАЗМРАЗЯВАНЕ: Размразявайте продуктите без опаковка в плитка чиния или върху специална решетка за микровълнова печка, задължително с въртящата се стъклена чиния. Когато замразявате продуктите, придавайте им, по възможност, по-компактна форма.	33%
	ЗАТОПЛЯНЕ	17%

ЗАБЕЛЕЖКА: Времето за приготвяне може да се променя също в зависимост от форма, размери и положение на продуктите. Големи или дебели парчета се готвят по-дълго време, а дребни – по-бързо.

- Размразявайте продуктите без опаковка в плитка чиния или върху специална решетка за микровълнова печка, задължително с въртящата се стъклена чиния. Когато замразявате продуктите, придавайте им, по възможност, по-компактна форма.
- Похлупвайте продуктите със специални капаци или пластик, като отгъвате единия им ъгъл за излизане на излишна пара. Капаците много силно се нагряват – внимавайте при вадене им.!
- Разстоянието между продуктите, например, зеленчуци, кексове и т.п. трябва да бъде не по-малко от 2,5 см, за да има равномерно обработване.
- Разбъркването е необходимо, защото по краищата си продуктите се затоплят повече.
- Слагайте продуктите само на един слой, по-дебели парчета да бъдат поместени към края.
- Прободете дебела кожа или обелка на продукта, той да не се напука.
- Затопляйте само готови или охладени продукти, като ги разбърквате.
- Пуканки – стриктно спазвайте инструкции на производителя и не оставяйте микровълновата печка без надзор. Ако продуктът още не готов в нужното време, прекъснете приготвянето. Прекалено дълго обработване може да доведе до изгаряния.

ВНИМАНИЕ: Не ползвайте пликчета от кафява хартия за приготвяне на пуканки и не обработвайте остатъци от царевица. Не слагайте опаковката с пуканки непосредствено върху стъклената чиния, а върху допълнителна.

ВНИМАНИЕ: **По време на процеса на приготвяне в микровълновата печка необходимо е да обръщате продуктите.**

- След изтичането на поставеното време печката автоматически се изключва и ще звучи звуков сигнал.

ЗАБЕЛЕЖКА: При отворена вратичката печката няма да работи.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди почистване изключете печката и извадете щепсела от контакта.
- Изчакайте печката да изстине напълно.
- Забършете панелата на управление, външните и вътрешните повърхности, стъклената чиния с влажен парцал и препарат.
- Не ползвайте агресивни вещества или драскащи материали.
- Ако искате да отстраните неприятна миризма, сипете в някакъв дълбок съд, подходящ за микровълновите печки, чаша вода със сок на един лимон и го сложете вътре в печката. Поставете таймера на 5 минути, а превключвателя на режими за работа в максимално положение. Когато ще прозвучи звуковия сигнал и печката ще се изключи, извадете съда и забършете вътрешните повърхности на камерата със сух парцал.

СЪХРАНЯВАНЕ

- Проверете печката да е изключена от контакта и да е изстинала напълно.
- Изпълнявайте всички изисквания от раздела “ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА”.
- Съхранявайте печката с леко отворена вратичка на сухо и чисто място.

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować zepsucie wyrobu oraz wyrządzić szkodę użytkownikowi.
- Przed pierwszym uruchomieniem sprawdź, czy charakterystyki techniczne urządzenia podane na nalepce odpowiadają parametrom sieci elektrycznej.

UWAGA! Wtyczka kabla zasilającego ma przewód i zestyk uziemiający. Podłączaj urządzenie wyłącznie do właściwych uziemionych gniazdek.

- Stosować tylko do użytku domowego zgodnie z niniejszą Instrukcją obsługi. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowania przemysłowego.
- Nie użytkować poza pomieszczeniami.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli nie korzystasz z niego oraz przed czyszczeniem.

UWAGA! Dzieci mogą posługiwać się kuchenką bez dozoru tylko w przypadku uzyskania odpowiednich i zrozumiałych im wskazówek co do bezpiecznego użytkowania kuchenki oraz zagrożeń powstających w przypadku niewłaściwego użytkowania.

- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nie używaj akcesoriów, nie dołączonych do kompletu dostawy.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.

UWAGA! W przypadku uszkodzenia drzwiczek lub uszczelek drzwiczek nie wolno użytkować kuchenki do momentu usunięcia usterek przez wykwalifikowanego fachowca.

UWAGA! Aby uniknąć niebezpieczeństwa podwyższonego oddziaływania promieniowania mikrofalowego, wszystkie prace naprawcze związane z usunięciem dowolnych pokryw muszą wykonywać tylko fachowcy.

- Uważaj, żeby kabel nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Nie ciągnij, nie przekręcaj i nie nawijaj kabla zasilającego na urządzenie.
- Używaj kuchenki mikrofalowej tylko do przyrządzenia produktów spożywczych. W żadnym wypadku nie używaj kuchenki do suszenia odzieży, papieru lub innych przedmiotów.

UWAGA! Aby uniknąć eksplodowania, nie wolno podgrzewać płynów lub inne produktów w zamkniętych pojemnikach.

- Podczas podgrzewania napojów za pomocą mikrofal może występować burzliwe wrzenie, dlatego należy uważnie i ostrożnie posługiwać się tymi pojemnikami.
- Żeby uniknąć pękania przyrządzanych produktów, przed włożeniem do kuchenki należy nakłuć nożem lub widelcem skórkę lub twardą skorupę, na przykład, ziemniaków, jabłek, kasztanów, kiełbasek itp.
- Podczas podgrzewania w kuchence artykułów żywnościowych w pojemnikach z materiałów łatwopalnych takich jak tworzywo sztuczne lub papier, należy pilnować kuchenki, aby uniknąć zapalania się.
- Żeby uniknąć zapalania się w piekarniku należy:
  - unikać przypalenia się produktów wskutek zbyt długotrwałego przyrządzenia;
  - wkładać produkty do kuchenki mikrofalowej bez opakowania, w tym bez folii;
  - w przypadku zapalania się w komorze należy, nie otwierając drzwiczek, wyłączyć kuchenkę i odłączyć ją od sieci elektrycznej.
- Nie włączaj pustej kuchenki. Nie wykorzystaj komory do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do konserwowania produktów.
- Nie umieszczaj produktów bezpośrednio na dnie komory, wykorzystuj ruszt zdejmowany lub podstawkę.
- Zawsze sprawdzaj temperaturę przyrządzonej potrawy, w szczególności, jeśli przyrządzasz potrawę dla dzieci. Nie podawaj dania do stołu od razu po przyrządzeniu, niech ono trochę się schłodzi.
- Przestrzegaj przepisów przyrządzenia potraw, lecz pamiętaj, że niektóre produkty (dżemy, puddingi, nadzienie ciast z migdałów, cukru lub cykat) nagrzewają się bardzo szybko.
- Żeby uniknąć zwarcia i zepsucia kuchenki, nie dopuszczaj przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.

UWAGA:

- Produkty należy gotować w specjalnych naczyniu, a nie umieszczać bezpośrednio na talerzu szklanym, z wyjątkiem przypadków zastrzeżonych w przepisie kulinarnym.
- Używaj tylko tych naczyń, które nadają się do stosowania w kuchence mikrofalowej.
- Naczynia nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych należy wykorzystywać ściśle zgodnie ze wskazówkami producenta naczyń.
- Pamiętaj, że w mikrofalówce żywność grzeje się o wiele szybciej, niż naczynia, dlatego wyjmując naczynia z kuchenki zachowuj szczególną ostrożność, żeby uniknąć oparzenia parą.
- Przed włożeniem do mikrofalówki usuń z produktów lub opakowania taśmy metalowe i folię.
- **W mikrofalówce nie wolno gotować nie rozbitych jaj.**

NACZYNIA DO KUCHENKI MIKROFALOWEJ

UWAGA! Przestrzegaj wskazówek umieszczonych na naczyniach oraz instrukcji producenta.

NADAJE SIĘ

- **Szkło żaroodporne** – najlepszy materiał naczyń do użycia w kuchence mikrofalowej.
- **Plastyk żaroodporny** – w takim naczyniu nie należy gotować jedzenie o dużej zawartości tłuszczu lub cukru. Nie wolno używać szczelnie zamkniętych pojemników.
- **Fajans i porcelana** – nadaje się do użycia w mikrofalówce, z wyjątkiem naczyń pokrytych złotem lub srebrem lub posiadających zdobienia metalowe.
- **Specjalne opakowanie** (papierowe, plastykowe i in.) przeznaczone do kuchenek mikrofalowych – ściśle przestrzegać wskazówek producenta.

NIE NADAJE SIĘ

- **Folia do przechowywania produktów oraz worki polietylenowe odporne na działanie ciepła** – nie nadają się do smażenia mięsa i dowolnych innych produktów.
- **Naczynia metalowe (z aluminium i ze stali nierdzewnej i in.) oraz folia spożywcza*** - od nich fale odbijają się; w przypadku kontaktu ze ściankami piekarnika mogą spowodować iskrzenie i zwarcie w trakcie gotowania.
- *Można stosować do przykrycia w jedną warstwę oddzielnych części żywności, żeby uniknąć przegrzania i przypalania się. Nie dopuszczaj kontaktu ze ściankami, odległość do ścianek musi wynosić nie mniej niż 2 cm.
- **Topliwe tworzywa sztuczne** – nie nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej.
- **Naczynia lakierowane** – wskutek oddziaływania mikrofal lakier może się roztopić.
- **Szkło zwykłe (w tym kształtowe i grube)** – wskutek oddziaływania wysokich temperatur może ulec odkształceniu.
- **Papier, słoma, drewno** - wskutek oddziaływania wysokich temperatur mogą się zapalić.
- **Naczynia melaminowe** – mogą pochłaniać mikrofale, co powoduje pękanie lub odkształcenie termiczne i istotnie zwiększa czas przyrządzenia.

JAK USTALIĆ, CZY NADAJE SIĘ NACZYNIE DO PRZYRZĄDZENIA POTRAW W MIKROFALÓWCE?

- Włącz mikrofalówkę i ustaw przełącznik warunków pracy na maksymalną moc, umieść testowane naczynia w kuchence razem z szklanką wody (~ 250 ml) na 1 min.
- Naczynia, które się nadaje do przyrządzenia potraw w mikrofalówce, będą o tej samej temperaturze, co i przed włożeniem do kuchenki, natomiast woda się nagrzeje.

POŻYTECZNE RADY

- W celu równomiernego nagrzewania należy obracać żywność w czasie przyrządzenia.
- Nie używaj naczyń z wąską szyjką, butelek, ponieważ mogą one eksplodować.
- Nie używaj termometrów do pomiaru temperatury produktów. Używaj tylko specjalnych termometrów przeznaczonych do użycia w mikrofalówkach.

ZANIM ZWRÓCISZ SIĘ DO SERWISU

- Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź::
  - Sprawność gniazdka i występowanie napięcia w sieci elektrycznej;
  - Prawidłowość nastawienia zegara;
  - Szczelność zamknięcia drzwiczek.

ZAKŁÓCENIA ODBIORU RADIOWEGO

- Mikrofale powodują zakłócenia odbioru telewizyjnego lub radiowego.
- Żeby eliminować zakłócenia:
  - Regularnie czyść drzwiczki i uszczelki metalowe;
  - Umieszczaj odbiornik telewizyjny lub radiowy w jak największej odległości od kuchenki mikrofalowej;
  - Obróć antenę w celu lepszego odbioru sygnału.
  - Podłącz mikrofalówkę i odbiornik do różnych linii sieci elektrycznej.

INSTALACJA

- Upewnij się, że w kuchence nie ma materiałów opakunkowych i obcych przedmiotów.
- Sprawdź, czy w czasie transportu nie zostały uszkodzone:
  - rzwiczki i uszczelki metalowe;
  - budowa i wziernik;
  - cianki komory.
- W przypadku ujawnienia jakichkolwiek usterek, nie włączaj kuchenki i zwróć się do sprzedawcy lub do serwisu.
- Ustaw kuchenkę elektryczną na równej poziomej powierzchni, trwałej na tyle, żeby wytrzymać ciężar kuchenki z produktami i naczyniami.
- Nie umieszczaj kuchenki mikrofalowej w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie umieszczaj na kuchence żadnych przedmiotów. Niczym nie przykrywaj otworów wentylacyjnych.
- W celu normalnej pracy kuchenki należy zapewnić wolną przestrzeń wentylacyjną nie mniej niż: 20 cm od góry, 10 cm ze strony tylnego panelu oraz nie mniej niż 5 cm ze stron bocznych.

ZASADY GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

- Produkty należy kłaść grubszą stroną bliżej brzegów talerza.
- Przestrzegaj czasu przyrządzenia, nastawiaj go na minimum, stopniowo zwiększając w miarę konieczności. W przypadku zbyt długiego przyrządzania produkty mogą się zadymić i zapalić.
- Przykrywaj produkty – zapewni to bardziej równomierne nagrzanie i zapobiegnie rozpryskiwaniu.
- W celu bardziej równomiernego nagrzania i przyśpieszenia gotowania obracaj i mieszaj produkty.
- Okrągłe/owalne talerze w odróżnieniu od kwadratowych/prostokątnych również zapewniają bardziej równomierne nagrzanie.

PRACA

- Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej.
- Włóż produkty do kuchenki i zamknij drzwiczki.
- Za pomocą przełącznika ustaw tryb obróbki zgodnie z tabelą.
- Nastaw wyłącznik czasowy na właściwy czas.

WYŁĄCZNIK CZASOWY

- Służy do ustawienia czasu obróbki w granicach **35** minut.
- Żeby włączyć kuchenkę, obróć pokrętło wyłącznika czasowego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Obracając pokrętło, nastaw właściwy czas.
- Od momentu nastawienia wyłącznika czasowego kuchenka włącza się i zaczynają działać oświetlenie wewnętrzne i wentylacja.
- Jeśli chcesz przerwać przyrządzanie, przestaw wyłącznik czasowy w pozycję „0” lub otwórz drzwiczki.

UWAGA: Zawsze przestawiaj wyłącznik czasowy w pozycję „0”, jeśli produkty zostały wyjęte przed upływem czasu przyrządzenia, i nie zamierzasz kontynuować gotowanie.

UWAGA: Jeśli czas obróbki trwa mniej niż 2 minuty, najpierw przestaw wyłącznik czasowy poza znak odpowiadający 3 minutom, a potem przestaw go we właściwą pozycję.

Symbol	Tryb pracy	Poziom mocy
	Pieczywo, mięso i ryby, pieczone ziemniaki i inne warzywa, popcorn	100%

	Kanapki, pizza	77%
	Omlety, pieczywo, kremy	55%
	ROZMRAŻANIE. Produkty należy rozmrażać bez opakowania, w niegłębokiej podstawce lub na ruszcie do obróbki mikrofalowej, koniecznie używając talerza obrotowego. Rozmrażając produkty, należy nadawać im w miarę możliwości poręczny kształt.	33%
	PODGRZEWANIE.	17%

UWAGA: czas przyrządzenia może się zmieniać w zależności od kształtu, rozmiarów i umieszczenia produktów. Duże lub grube kawałki gotują się dłużej, natomiast drobne – szybciej.

- Produkty należy rozmrażać bez opakowania, w niegłębokiej podstawce lub na ruszcie do obróbki mikrofalowej, koniecznie używając talerza obrotowego. Zamrażając produkty, należy nadawać im w miarę możliwości poręczny kształt.
- Przykrywaj produkty specjalnymi pokrywkami lub plastykiem, uchylając jeden z rogów w celu wydostania się zbytniej pary. Pokrywki bardzo się grzeją – należy posługiwać nimi bardzo ostrożnie!
- Odległość między produktami, na przykład, warzywami, keksami itp. musi wynosić nie mniej niż 2,5 cm w celu zapewnienia równomiernej obróbki.
- Należy koniecznie mieszać produkty, ponieważ przy brzegach naczyń produkty bardziej się grzeją.
- Należy układać produkty w jedną warstwę, grubsze kawałki należy kłaść bliżej brzegów.
- Należy nakłuć grubą skórkę lub skorupę, żeby uniknąć pękania produktu.
- Rozgrzewaj tylko gotowe i schłodzone produkty, mieszając je.
- Popcorn – należy ściśle przestrzegać wskazówek producenta i nie pozostawiać mikrofalówki bez opieki. Jeśli produkt nie jest gotowy po upływie właściwego czasu, należy przerwać gotowanie. Zbyt długa obróbka może spowodować zapalenie się.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno używać worków z brązowego papieru w celu przyrządzenia popcornu oraz wykorzystywać resztek ziaren. Nie wolno umieszczać opakowania z popcornem bezpośrednio na półmisku szklanym, należy kłaść go na talerz.

***UWAGA:* w trakcie przyrządzenia w kuchence mikrofalowej należy obracać produkty.**

- Po upływie ustawionego czasu kuchenka automatycznie się wyłączny i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

***UWAGA*: JEŚLI DRZWICZKI SĄ OTWARTE, KUCHENKA NIE BĘDZIE DZIAŁAĆ.**

ZYSZCZENIE I OBSŁUGA

- Przed czyszczeniem wyłącz mikrofalówkę i odłącz ją od sieci elektrycznej.
- Kuchenka musi całkowicie się schłodzić.
- Przetrzyj panel sterujący, powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne, półmisek szklany za pomocą wilgotnej szmatki z dodatkiem środka myjącego.
- Nie wolno używać substancji agresywnych lub materiałów ściernych.
- Żeby usunąć nieprzyjemny zapach, wlej do głębokiego naczynia nadającego do użycia w kuchence mikrofalowej szklankę wody z sokiem z jednej cytryny i umieść w kuchence. Nastaw zegar na 5 minut, przełącznik warunków roboczych przestaw w maksymalną pozycję. Kiedy rozlegnie się sygnał dźwiękowy i kuchenka się wyłączy, wyciągnij naczynie i przetrzyj ścianki komory za pomocą suchej szmatki.

PRZECHOWYWANIE

- Przekonaj się, że kuchenka została odłączona od sieci elektrycznej i całkowicie się schłodziła.
- Wykonaj wszystkie wymagania rozdziału „CZYSZCZENIE I OBSŁUGA”.
- Przechowuj kuchenkę z uchylonymi drzwiczkami w suchym czystym miejscu.

RO MANUAL DE UTILIZARE

DE SIGURANȚĂ

- O utilizare incorectă a aparatului poate cauza apariția defectelor precum şi accidentarea utilizatorului.
- Inainte de a pune aparatul in funcțiune pentru prima data,verificati dacă datele tehnice ale aparatului mentionate pe eticheta corespund cu parametrii sursei de curent electric.

ATENȚIUNE! Ştecherul cordonului de alimentare este prevăzut cu fir si contact de împământare. Conectați aparatul numai la prizele ce au o împământare corespunzătoare.

ATENȚIE! Folosirea nesupravegheată a cuptorului de către copii se poate face doar în cazul când aceştia au primit instrucțiunile corespunzătoare şi care au fost înțelese de către ei privitor la folosirea în siguranță şi posibilele pericole care pot apărea la folosirea incorectă a cuptorului.

- Nu este destinat pentru uz exterior.
- Intotdeauna deconectati aparatul de la sursa de curent inainte de operatiunea de curățire, sau dacă nu-l mai folosiți.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

ATENȚIE! Atunci când uşița sau garniturile de etanşare sunt defecte, nu trebuie să folosiți cuptorul până când acesta nu va fi reparat de către un specialist calificat.

ATENȚIE! Pentru a evita pericolul de emisii de radiații, toate lucrările de reparație, aflate în legătură cu schimbarea capacelor, trebuie efectuate doar de către un specialist. Nu folosiți alte piese ce nu intră în componența setului de livrare.

- Nu folositi aparatul dacă este defect sau daca are cablul de alimentare defect.
- Nu încercați să reparați singuri aparatul. Dacă apar defecțiuni în timpul funcționării aparatului, adresați-vă celui mai apropiat Centru de service.
- Verificați dacă cablul de alimentare nu intră în contact cu margini ascuțite si suprafețe fierbinți.
- Nu trageți de cablul de alimentare, nu-l răsuciți şi nu-l înfăşurați în jurul aparatului.
- Folosiți cuptorul cu microunde numai la prepararea produselor alimentare. Este interzis folosirea lui la uscarea articolelor de îmbracăminte, hârtiei, sau a altor obiecte.

ATENȚIE! Lichidele sau alte produse nu trebuie să fie încălzite în vase închise pentru a evita explozia acestora.

- La încălzirea băuturilor cu ajutorul cuptorului cu microunde, acestea pot fierbe şi ulterior după fierbere, de aceea este necesar să fiți atenți şi să luați cu grijă vasele.
- Pentru ca produsele să nu plesnească in timpul preparării, înainte de a le pune în cuptor întepati cu cuțitul sau cu furculița coaja sau pielița, de exemplu pentru cartofii, mere, castane, cârnați, etc.
- La încălzirea produselor alimentare cu ajutorul cuptorului în vase din materiale uşor inflamabile, cum ar fi plasticul sau hârtia, este necesar să supravegheați cuptorul, pentru a evita inflamarea.
  - Pentru evitarea unui incendiu în compartimentul de aerisire al cuptorului sunt necesare următoarele:
  - puneți produsele în cuptorul cu microunde fără a fi acoperite - spre exemplu cu o folie;
  - în cazul aprinderii compartimentului, nu deschideți uşa, opriți cuptorul şi deconectați-l de la sursa de curent electric.
- Nu folosiți cuptorul fără produse în el. Nu foloțiti camera cuptorului pentru depozitarea unor obiecte.
- Cuptorul cu microunde nu este destinat păstrării produselor.
- Nu aşezați produsele direct pe fundul camerei cuptorului, folosiți grătarul detaşabil sau tava.
- Întotdeauna verificați temperatura preparatului gătit mai ales atunci când acesta este destinat copiilor.Nu aşezati vasul direct pe masă imediat după ce l-ați scos din cuptor, lăsați-l puțin să se răcească.
- Urmați instrucțiunile rețetelor la preparare şi nu uitați că unele produse (gemuri, budinci, umpluturi pentru prăjituri din migdale,zahăr sau fructe zaharisite) se încălzesc foarte repede.
- Pentru a evita scurt circuitul şi defectarea cuptorului, nu lăsați să cadă apă în orificiul de ventilație.

ATENȚIUNE:

- Produsele trebuiesc preparate în vase speciale, şi nu direct pe vasul de sticlă, cu excepția cazurilor când sunt indicații speciale de pregătire a felului de mâncare.
- Folosiți numai vase ce sunt destinate pentru cuptorul cu microunde.
- Este recomandat pentru prepararea în cuptorul cu microunde să se folosească vasele în conformitate cu indicațiile de preparare a felurilor de mâncare.
- Nu uitați că în cuptorul cu microunde compoziția se încalzeşte mai puternic decât vasul, astfel fiți foarte atenți la scoaterea vasului din cuptor, deschideți uşița complet pentru a vă feri de a fi ars de aburul fierbinte.
- În prealabil, îndepărtați de pe produse ambalajele din bandă metalică si folia.
- **In cuptorul cu microunde nu se prepara niciodată ouă întregi.**

VASE PENTRU CUPTORUL CU MICROUNDE

ATENȚIE! Ghidați-vă după marcajul de pe vas si după instrucțiunile fabricantului.

RECOMANDABIL

- **Sticlă termo-rezistentă** – cel mai bun material de vase pentru preparare în cuptorul cu microunde.
- **Plastic termo-rezistent** – într-un astfel de vas nu trebuie să se pregătească feluri de mâncare cu o compozitie mare de ulei sau zahăr. Nu folosiți niciodată recipiente ce sunt complect închise.
- **Faianță -porțelan** – sunt pentru prepararea în cuptorul cu microunde, cu excepția vaselor aurite, argintate sau cu decorațiuni cu elemente metalice.
- **Învelitoare specială** (de hârtie, plastic şi altele.), destinată pentru cuptorul cu microunde– respectați cu strictețe indicațiile fabricantului.

NERECOMANDABIL

- **Folie pentru păstrarea alimentelor, şi deasemenea pachete de poliester termo-rezistente** – nu sunt recomandabile la prăjirea cărnii şi a oricarui alt produs.
- **Vasul din metal (din aluminiu oțel inoxidabil şi altele.) şi folia pentru alimente*** - ecraneză microundele; la contactul cu pereții compartimentului de preparare se pot produce scântei şi scurt circuit în timpul procesului de preparare.
- * Este posibil să se folosească întoarcerea o singură dată a părților separate ale produsului in vederea evitării supraîncălzirii şi a arderii. Nu este permis contactul cu pereții, distanța până la ei nu trebuie să fie mai mică de 2 cm.
- **Plasticuri ce se topesc** – nu sunt folosite pentru prepararea în cuptorul cu microunde.
- **Vas lustruit** – sub acțiunea microundelor, lacul se poate topi.
- **Sticlă normală (spre exemplu decorativă şi groasă)** – sub acțiunea temperaturilor ridicate se poate deforma.
- **Hârtie, paie, lemn** – sub acțiunea temperaturilor ridicate se pot topi.
- **Vas din melamină** – poate absorbi emiterea de microunde producând astfel spargerea sau topirea lui si ceea ce este esențial mareşte timpul de preparare.

CUM STABILIȚI DACĂ UN VAS ESTE PENTRU CUPTORUL CU MICROUNDE,?

- Porniți cuptorul şi fixați comutatorul pentru regimurile de funcționare la puterea maximă (temperatura maximă), aşezati în cuptor timp de 1 minut vasul pentru testare şi lângă el un pahar-cană cu apă (~ 250 ml).
- Vasul recomandat pentru prepararea mâncărurilor în cuptorul cu microunde rămâne la aceiaşi temperatură ca cea din înainte de a fi aşezat in cuptor în timp ce apa fierbe.

SFATURI PRACTICE

- Pentru o încălzire uniformă a produselor întoarceți-le în timpul preparării.
- Nu folosiți vase cu gât subțire, sticle pentru că pot exploada.
- Nu folosiți termometre pentru măsurarea temperaturii produselor. Folositi numai termometrele speciale destinate pentru cuptoarele cu microunde.

ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA CENTRULUI DE SERVICE

- Dacă cuptorul nu fucționează verificați:
  - Funcționalitatea prizei si prezența tensiunii în reteaua de curent
  - Corectitudinea stabilirii temporizatorului –timerului;
  - Dacă uşița este bine închisă.

PERTURBAȚII RADIO

- Microundele pot provoca perturbații aparatelor de televiziune si de radio.
- Pentru a minimaliza perturbațiile:
  - curățiți permanent usița si condensatorii metalici;
  - aşezați televizorul şi aparatul de radio cât mai departe de cuptorul cu microunde;
  - reorientați antena aparatului pentru obținerea celui mai bun rezultat ;
  - conectati cuptorul cu microunde şi aparatul la linii diferite de alimentare cu curent.

MONTAREA

- Asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu mai sunt materiale de împachetat si obiecte rămase.
- Verificați dacă există defecte apărute în urma transportului:
  - Uşa si condensatorii metalici;
  - Corpul şi vizorul;
  - Pereții camerei.
- Dacă un defect a fost depistat, nu puneți în funcțiune cuptorul , adresați-vă vânzătorului sau centrului de reparații.
- Aşezati cuptorul cu microunde pe o suprafață netedă orizontală, foarte stabilă astfel incât să poata menține greutatea cuptorului cu produse şi vas.
- Nu aşezați cuptorul în apropierea surselor de căldură.
- Nu aşezați nimic pe cuptor. Nu acoperiți orificiul de ventilație.
- Pentru o funcționare normală a cuptorului trebuie să asigurați un spațiu liber pentru ventilație nu mai mic de 20 cm în partea de sus, 10 cm din partea din spate a panoului si nu mai puțin de 5 cm de la părțile laterale.

EXEMPLE DE PREPARARE ÎN CUPTORUL CU MICROUNDE

- Aşezați produsele cu părțile cele mai groase mai aproape de marginile vasului
- Urmăriți ca timpul de prepare să fie, la început minim, treptat mărindu-se în funcție de necesități. La o preparare mai îndelungată produsele se pot arde şi poate produce fum.
- Acoperiți produsele- acest lucru asigură o preparare uniformă si se evită impro şcarea cu stropi.
- Pentru o preparare uniformă si accelerarea prepararii rotiți si mişcați din loc produsele.
- Vasele rotunde-ovale cu exceptia celor dreptunghiulare-pătrate asigură o preparare uniformă.

FUNCȚIONARE

- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.
- Întroduceți produsele în cuptor şi închideți uşița.
- Ghidându-vă după instucțiunile din tabel, cu ajotorul întrerupătorului puteți stabili regimul de preparare.
- Programați timer-ul la timpul dorit.

TIMER TEMPORIZATORUL

- Este destinat pentru programarea timpului de preparare in limitele de **35** minute.
- Pentru a porni cuptorul, rotiți maneta temporizatorului în direcția acelor de ceas.
- Stabilirea timpului necesar se face prin rotirea manetei.

- Din momentul setării temporizatorului. cuptorul se deschide şi încep să funcţioneze iluminarea interioară si ventilaţia.
- În cazul când prepararea trebuie să fie întreruptă, aşezaţi temporizatorul in poziţia «0» sau deschideţi uşiţa.

ATENŢIE: Întotdeauna rotiţi întrerupătorul în poziţia «0» dacă produsele au fost scoase înainte ca ele să fie gata iar Dvs nu mai doriţi să continuaţi prepararea lor.

ATENŢIE: Dacă pentru preparare sunt necesare mai puţin de 2 minute, mai întâi răsuciţi timerul la indicaţia respectivă ce corespunde cu 3 min, iar apoi răsuciţi-l la poziţia dorită.

Simbol	Regimul de funcţionare	Nivelul de putere
	Copturi, carne şi peşte, cartofi copti si alte legume, floricele de porumb	100%
	Tartine, pizza	77%
	Omletă, copturi, creme	55%
	DECONGELARE. Decongelaţi produsele fară ambalaj într-un vas nu prea adânc sau pe gratarul pentru prepararea la microunde, neapărat cu vasul de sticlă rotitor. Congelând produsele, le daţi o formă compactă.	33%
	Alimentare - ÎNCĂRCARE	17%

NOTĂ: Timpul de preparare poate fi schimbat in funcţie de forma, dimensiunea şi dispunerea produselor. Bucăţile mari, groase necesită un timp de preparare mai mare iar cele mici mai mic.

- Decongelaţi produsele fără ambalaj intr-un vas nu prea adânc sau pe grătar pentru prepararea la microunde, trebuie să folositi vasul de sticlă rotitor. Congelând produsele le conferiţi o formă compactă.
- Acoperiţi produsele cu capace speciale sau plastic lasând unul dintre colţuri liber pentru a permite evacuarea aburului. Capacele se infierbântă foarte tare-vă rugam să fiţi atenţi cu ele!
- Distanţa dintre produse, de exemplu, legume, checuri si altele trebuie să fie nu mai mică de 2,5 cm pentru a permite o preparare uniformă.
- Amestecarea este necesară deoarece la fundul vasului produsele se înfierbântă foarte tare.
- Aşezaţi produsele numai intr-un singur strat , cele mai groase bucati asezaţi-le mai aproape de margini.
- Întepaţi coaja sau pielita pentru ca produsul să nu plesnescă.
- Încălziţi numai produse preparate si reci, amestecându-le.
- Floricele de porumb – urmati intocmai instrucţiunile de preparare şi nu lăsaţi cuptorul cu microunde nesupravegheat. Dacă produsul nu este gata la timpul respectiv întrerupeţi prepararea. O durată mai mare de preparare poate duce la arderea produsului.

ATENŢIUNE: Nu folosiţi pachete din hârtie pentru prepararea Floricelelor de porumb şi nu încercaţi să folosiţi resturi de boabe. Nu aşezaţi pachetul-ambalajul cu floricele de porumb direct pe vasul de sticlă, aşezaţi-l pe o farfurie.

***ATENTIE:* În timpul procesului de preparare în cuptorul cu microunde produsele trebuiesc întoarse.**

- În momentul terminării timpului stabilit, cuptorul se închide automat si emite un semnal sonor.

NOTĂ: La deschiderea uşiţei, cuptorul nu trebuie să funcţioneze.

CURĂŢIRE SI ÎNTREŢINERE

- Înainte de operaţiunea de curăţire deconectaţi aparatul de la sursa electrică.
- Lăsaţi cuptorul să se răcească complet.
- Stergeţi panoul de comandă pe suprafeţele interioare şi exterioare, vasul de sticlă, cu o cârpă cu detergent de vase.
- Nu folosiţi substanţe agresive sau materiale abrazive.
- Pentru a îndepărta mirosul neplăcut turnaţi intrun vas adânc recomandat pentru cuptorul cu microunde un pahar cu suc de la o lămâie şi aşezati-l în cuptor. Fixaţi temporizatorul-timerul la 5 min, întrerupătorul pentru regimurile de funcţionare în poziţie maximă. Când se produce semnalul sonor şi cuptorul se opreşte, scoateţi vasul şi ştergeţi pereţii camerii cu o cârpă uscată.

PĂSTRARE

- Asiguraţi-vă că aparatul-cuptorul cu microunde- este deconectat de la reţeaua electrică şi este complet răcit.
- Efectuaţi toate operaţiunile necesare de la punctul “CURĂŢIRE SI ÎNTREŢINERE”.
- Păstraţi cuptorul cu uşa deschisă într-un loc curat şi uscat.

UA ПОРАДНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Невірне використання приладу може привести до його поломки та завдати шкоду користувачеві.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, що зазначені на наклейці, параметрам електромережі.

УВАГА! Вилка шнура живлення має провід та контакт заземлення. Підключайте прилад тільки до відповідних заземлених розеток.

- Використовувати тільки з побутовою метою відповідно до даної Інструкції з експлуатації. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Використовувати тільки у приміщеннях.
- Завжди відключайте пристрій з електромережі перед очищенням, або якщо Ви його не використовуєте.

УВАГА! Використання печі без нагляду дозволяється дітям тільки тоді, якщо їм були надані відповідні й зрозумілі інструкції про безпечне користування піччю та про ту небезпеку, яка може виникнути у разі невідповідного використання печі.

- Не залишайте увімкнений прилад без догляду.
- Не використовуйте приладдя, що не входять до комплекту поставки.
- Не використовуйте прилад з ушкодженим шнуром живлення.

УВАГА! У разі ушкодження дверцят або ущільнювача дверцят працювати з піччю заборонено доти, поки кваліфікований спеціаліст не усуне несправність.

УВАГА! В цілях запобігання небезпеці підвищеного витоку мікрохвильового випромінювання усі ремонтні роботи, пов’язані зі зняттям будь-яких кришок, повинні виконуватись тільки спеціалістами.

- Стежте, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за шнур живлення, не перекручуйте та не обмотуйте його навколо пристрою.
- Використовуйте мікрохвильову піч тільки для готування їжі. Ні в якому разі не сушіть в ній одяг чи папір, або інші предмети.

УВАГА! Рідину або інші продукти не можна розігрівати у закритих ємностях, щоб запобігти вибуху цих ємностей.

- При нагріванні напоїв за допомогою мікрохвиль може мати місце наступне інтенсивне кипіння, тому необхідно приділяти увагу та обережність при роботі з ємностями.
- Щоби продукти не лопалися під час готування, перед закладкою до печі протикайте ножем, або вилкою їх шкірку, чи оболонку, наприклад, картоплі, яблук, каштанів, ковбаси та ін.
- У разі нагрівання у печі продуктів харчування у посуді з легкозаймистих матеріалів, таких як пластик або папір, необхідно слідкувати за піччю, щоб не допустити займання.
  - Щоб уникнути займання у духовій шафі печі необхідно:
  - закладати продукти у мікрохвильову піч без упаковки, у т.ч. без фольги;
  - у випадку займання у камері, не відкриваючи дверцят, вимкніть піч та відключите її з електромережі.
- Не вмикайте печі з порожньою камерою. Не використовуйте камеру для збереження будь-чого.
- Мікрохвильова піч не призначена для консервування продуктів.

- Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, використовуйте знімну решітку, або піддон.
- Завжди перевіряйте температуру готової їжі, особливо, якщо вона призначена для дітей. Не подавайте блюдо до столу відразу ж після приготування, дайте йому трохи охолонути.
- Керуйтеся рецептами приготування, але пам'ятайте, що деякі продукти (джеми, пудинги, начинки для пирога з мигдалю, цукру чи цукатів) нагріваються дуже швидко.
- Щоб уникнути короткого замикання та пошкодження печі, не допускайте потраплення води у вентиляційні отвори.

УВАГА:

- Продукти варто готувати у спеціальному посуді, а не викладати безпосередньо на скляне блюдо, за винятком випадків, особливо обговорених у рецепті приготування.
- Використовуйте тільки посуд, призначений для мікрохвильової печі.
- Придатним для готування у мікрохвильових пічах посудом слід користуватися у строгій відповідності з інструкціями виробника посуду.
- Пам'ятайте, що у мікрохвильовій печі вміст нагрівається набагато швидше, ніж посуд, тому будьте дуже уважні, коли виймаєте посуд з печі, обережно відкривайте кришку щоб не обвaритися парою.
- Попередньо видаляйте з продуктів, або з їх упаковки металеві стрічки та фольгу.
- **У мікрохвильовій печі не можна готувати нерозбиті яйця.**

ПОСУД ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

УВАГА! Керуйтеся маркіруванням на посуді та вказівками виробника.

ПРИДАТНА

- **Жаростійке скло** - найкращий матеріал посуду для готування у мікрохвильовій печі.
- **Термостійкий пластик** - у такому посуді не слід готувати їжу з високим вмістом жиру, або цукру. Не можна використовувати контейнери, що щільно закриваються.
- **Фаянс і порцеляна** - підходять для приготування у мікрохвильовій печі, за винятком посуду позолоченого, посрібленого, чи з декоративними металевими елементами.
- **Спеціальна упаковка** (паперова, пластикова, та ін.), призначена для мікрохвильових печей - строго дотримуйтесь вказівок виробника.

НЕПРИДАТНА

- **Плівка для збереження продуктів, а також термостійкі поліетиленові пакети** - непридатні для смаження м'яса та будь-яких інших продуктів.
- **Металевий посуд (алюмінієвий, з нержавіючої сталі та ін.) і продовольча фольга*** - екранують мікрохвилі; при контакті зі стінками жарової шафи можуть викликати іскріння та коротке замикання у процесі готування.
- *Можна застосовувати для огортання одним шаром окремих частин продукту щоб уникнути перегріву та пригоряння. Не допускайте контакту зі стінками, відстань до них повинна бути не меншою, ніж 2 см.
- **Плавкі пластики** - непридатні для готування у мікрохвильовій печі.
- **Лакований посуд** - під впливом мікрохвиль лак може розплавитися.
- **Звичайне скло (у т.ч. фігурне і товсте)** - під впливом високих температур може деформуватися.
- **Папір, соломка, дерево** - під впливом високої температури можуть зайнятися.
- **Меламіновий посуд** - може поглинати мікрохвильове випромінювання, що викликає його розтріскування, або термодеструкцію, а також істотно збільшує час приготування.

ЯК ВИЗНАЧИТИ, ЧИ ПРИДАТНИЙ ПОСУД ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ?

- Увімкніть піч, та установіть перемикач режимів роботи на максимальну потужність (максимальна температура), помістіть у піч на 1 хвилину посуд, що підлягає тестуванню, та поставте поруч склянку води (~ 250 мл).
- Посуд, придатний для готування їжі у мікрохвильовій печі залишиться приблизно тієї ж температури, що і перед установкою у піч, у той час, як вода у склянці нагріється.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Щоб продукти рівномірно прогрівалися перевертайте їх під час готування.
- Не використовуйте посуд з вузьким отвором, пляшки, тому що вони можуть вибухнути.
- Для виміру температури продуктів використовуйте тільки спеціальні термометри, призначені для мікрохвильових печей.

ПЕРШ, НІЖ ЗВЕРНУТИСЯ ДО СЕРВІСУ

- Якщо піч не вмикається, перевірте:
  - справність розетки та наявність напруги у електромережі;
  - вірність установки таймера;
  - чи щільно зачинені дверцята.

РАДІОПЕРЕШКОДИ

- Мікрохвилі можуть викликати перешкоди під час прийому теле-, чи радіосигналів.
- Щоб мінімізувати перешкоди:
  - регулярно очищайте дверцята та металеві ущільнювачі;
  - рзсміщайте телевізор чи радіоприймач якнайдалі від мікрохвильової печі;
  - прямуйте прийомну антену для досягнення найкращого результату;
  - підключіть мікрохвильову піч та приймач до різних ліній електромережі.

УСТАНОВКА

- Переконайтеся, що усередині печі немає матеріалів для упаковки, та сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не ушкодились при транспортуванні:
  - дверцята та металеві ущільнювачі;
  - корпус та оглядове вікно;
  - стінки камери.
- При виявленні будь-яких дефектів не вмикайте піч; зверніться до продавця, або у сервісний центр.
- Установіть мікрохвильову піч на рівну горизонтальну поверхню, досить міцну, щоб витримати вагу печі з продуктами і посудом.
- Не розміщуйте піч поблизу теплових джерел.
- Нічого не кладіть на піч. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити простір для вільної вентиляції: не менш: 20 см зверху, 10 см від задньої панелі та й не менш ніж 5 см з бокових сторін.

СПОСОБИ ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

- Розміщуйте продукти товстішими частинами ближче до країв блюда.
- Стежте за часом готування, задавайте його по мінімуму, поступово збільшуючи при необхідності. При занадто тривалому готуванні продукти можуть задиміти та й зайнятися.
- Накривайте продукти - це забезпечить рівномірше нагрівання і запобіжить розбризкування.
- Для більш рівномірного прогріву та прискорення готування перевертайте та перемішуйте продукти.
- Круглі/овальні блюда, на відміну від квадратних/прямокутних, також забезпечують більш рівномірний прогрів.

РОБОТА

- Підключите піч до електромережі.
- Помістіть продукти у піч та закрийте дверцята.
- Керуючись таблицею, перемикачем установіть режим обробки.
- Установіть таймер на необхідний час.

ТАЙМЕР
- Служить для установки часу обробки в межах **35** хвилин.
- Щоб увімкнути піч, поверніть ручку таймера у напряму годинникової стрілки.
- Задайте потрібний час, повертаючи ручку далі.
- З моменту установки таймеру піч вмикається і починає працювати внутрішнє освітлення та вентиляція.
- Якщо готування необхідно перервати, установіть таймер на "0" чи відкрийте дверцята.

УВАГА: Завжди повертайте таймер до "0", якщо продукти були витягнуті до закінчення заданого часу, і Ви не будете продовжувати готування.

УВАГА: Якщо для обробки потрібно менш ніж 2 хвилини, спочатку поверніть таймер за відмітку, що відповідає 3 хвилинам, а потім верніть його до необхідної відмітки.

Символ	Режим роботи	Рівень потужності
	Випічка, м'ясо та риба, печена картопля та інші овочі, попкорн	100%
	Бутерброди, піцца	77%
	Омлети, випічка, креми	55%
	РОЗМОРОЖУВАННЯ. Розморожуйте продукти без обгортки, у неглибокому піддоні чи на решітці для мікрохвильової обробки, обов'язково з обертовим скляним блюдом. Заморожуючи продукти, надавайте їм по можливості компактну форму.	33%
	Підігрів	17%

ПРИМІТКА: Час готування також може змінюватися в залежності від форми, розмірів та розміщення продуктів. Великі або товсті шматки готуються довше, а дрібні – швидше.
- Розморожуйте продукти без обгортки у неглибокому піддоні або на решітці для мікрохвильової обробки, обов'язково використовуючи скляне обертове блюдо. Заморожуючи продукти, додавайте їм по можливості компактну форму.
- Накривайте продукти спеціальними кришками або пластиком, відгинаючи один з їхніх кутів для випуску надлишкової пари. Кришки дуже сильно нагріваються – поводьтеся з ними обережно!
- Відстань між продуктами, наприклад, овочами, кексами і т.п. повинна бути не меншою за 2,5 см., щоб забезпечити рівномірну обробку.
- Перемішування необхідне, оскільки біля країв посуду продукти нагріваються сильніше.
- Розміщуйте продукти тільки одним шаром, товстіші шматки кладіть ближче до країв.
- Протикайте щільну шкірку або оболонку, щоб уникнути розриву продукту.
- Розігрівайте тільки готові та охолоджені продукти, перемішуючи їх.
- Попкорн – строго дотримуйтесь інструкції виробника та не залишайте мікрохвильову піч без нагляду. Якщо продукт у заданий час не готовий, перервіть готування. Занадто тривала обробка може привести до загоряння.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Не використовуйте пакети з коричневого папера для готування попкорну та не намагайтеся використовувати залишки зерен. Не розміщуйте огортку з попкорном безпосередньо на скляному блюді, кладіть його на тарілку.

***УВАГА:* Під час процесу обробки у мікрохвильовій печі, продукти необхідно перевертати.**
- Після закінчення встановленого часу, піч автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал.

ПРИМІТКА: При відкритих дверцятах піч працювати не буде

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД
- Перед очищенням вимкніть та відключите піч з електромережі.
- Дайте печі цілком охолонути.
- Протріть панель керування, зовнішні та внутрішні поверхні, скляне блюдо вологою тканиною з миючим засобом.
- Не застосовуйте агресивні речовини, або абразивні матеріали.
- Щоб видалити неприємний запах, налийте у який-небудь глибокий посуд, придатний для мікрохвильової печі, склянку води із соком одного лимона, та поставте у піч. Установіть таймер на 5 хвилин, а перемикач режимів роботи – на максимум. Коли пролунає звуковий сигнал і піч вимкнеться, витягніть посуд та протріть стінки камери сухою тканиною.

ЗБЕРЕЖЕННЯ
- Переконайтеся, що піч відключена з електромережі і цілком охолонула.
- Виконайте усі вимоги розділу "ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД".
- Зберігайте піч з напіввідкритими дверцятами у сухому чистому місці.

SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ

СИГУРНОСНЕ МЕРЕ
- Неправилна употреба уређаја може да доведе до његовог кварења и да оштети здравље корисника.
- Пре прве употребе уверите се да техничка својства уређаја, назначена на налепници, одговарају параметрима електричне мреже.

ПАЖЊА! Утикач прикључног кабла има земљоводни проводник и контакт за уземљење. Укључите уређај само у одговарајуће уземљено гнездо.
- Користите само у домаћинству у складу са овим упутством за руковање. Уређај није намењен за професионалну употребу.
- Не користите вани.
- Увек искључите уређај из електричне мреже пре чишћења и ако га не користите.

ПАЗИТЕ! Деца могу да користе пећницу без надзора одраслих само ако су добили адекватна и разумљива упутства у вези са безбедним коришћењем пећнице и евентуалним опасностима које се могу појавити у току неправилног коришћења пећнице.Не остављајте укључени уређај без надзора.
- Не користите делове који не улазе у комплет уређаја.
- Не користите уређај са оштећеним прикључним каблом.

ПАЗИТЕ! У случају оштећења врата или заптивача врата пећница не може да се користи док квалификовано особље не уклони квар.

ПАЗИТЕ! Како би се избегла опасност повећаног микроталасног зрачења, сви радови на поправљању, везани за скидање било којих поклопаца, морају да се обављају искључиво стручњацима.
- Пазите да прикључни кабл не додирује оштре ивице и вруће површине.
- Не вуците прикључни кабл, не савијајте и не намотавајте га на тело уређаја.
- Користите микроталасну пећ само за кување намирница. Ни у ком случају не сушите у пећи одећу, папир и друге предмете.

ПАЗИТЕ! Текућине и други производи не смеју да се загревају у затвореној посуди како не би дошло до експлозије те посуде.
- Загревање пића уз помоћ микроталаса може да доведе до снажног кључања, зато је неопходно користити посуду пажљиво и опрезно.
- Да намирнице не пуцају за време припремања, пре него што их ставите у пећ, прободите ножем или виљушком тврду љуску или кожицу кромпира, јабука, кестенова, кобасице и сл.
- Током загревања у пећници намирница у посуђу од лакозапаљивих материјала, као што су пластика и папир, неопходно је пазити да не дође до пожара.
- Да се избегне загоревање у рерни Ваше пеће неопходно је:
  - избегавати прегоревања намирница у резултату сувише дугог кувања;

  - ставити намирнице у микроталасну пећ без паковања и без фолије;
  - у случају загоревања у пећници, искључите је не отварајући врата и искључите из мреже напајања.
- Не укључите празну пећ. Не користите пећницу за чување било чега.
- Микроталасна пећ није намењена за конзервацију продуката.
- Не ставите намирнице непосредно на дно пећнице него користите решетку на скидање или ладицу.
- Увек проверавајте колико је топло готово јело, посебно ако сте га припремили за децу. Сачекајте да се готово јело мало охлади, не износите га на сто одмах после кувања.
- Пратите рецепте али имајте у виду да се поједине намирнице јако брзо загреју (например, џем, пудинг, филове за колаче од бадема, шећера или ушећереног воћа).
- Да се избегну кратак спој и оштећење пеће, не допустите да се у отворима за вентилацију налази вода.

НАПОМЕНА:

- Намирнице морају да се кувају у специјалном посуђу, не ставите намирнице непосредно на стаклени тањир, за изузетком посебних случајева који су описани у рецепту за спремање јела.
- Користите само посуђе погодно за микроталасну пећ.
- Посуђе које је погодно за микроталасну пећ треба да се користи искључиво у складу са упутствима произвођача.
- Имајте у виду да се у микроталасној пећи намирнице загреју много брже него посуђе, зато будите посебно пажљиви док вадите посуђе из пеће, опрезно отварајте поклопац да се не опечете паром.
- Уклоните са намирница или њиховог паковања металне траке и фолију.
- **У микроталасним пећима не смеју да се кувају неразбијена јаја.**

ПОСУЂЕ ПОГОДНО ЗА МИКРОТАЛАСНУ ПЕЋ

НАПОМЕНА! Пратите маркирање на посуђу и упутстава произвођача.

ПОГОДНА ЗА МИКРОТАЛАСНЕ ПЕЋЕ

- **Отпорно на топлоту стакло** – је најбољи материјал за посуђе за микроталасну пећ.
- **Отпоран на топлоту пластик** – у овом посуђу не треба да се кувају намирнице засићене машћу или шећером. Не допушта се искоришћавање чврсто затворених контејнера.
- **Фајанс и порцелан** – погодне су за микроталасне пеће, за изузетком позлаћене, посребрене посуде и посуде са металним украсним елементима.
- **Специјално паковање** (папирно, пластично и сл.), намењено за микроталасне пеће – доследно пратите упутстава произвођача.

ПОСУЂЕ НЕПОГОДНО ЗА МИКРОТАЛАСНУ ПЕЋ

- **Кожица за чување намирница и отпорне на топлоту кесе од полиетилена** – нису погодни за пржење меса и било којих других намирница.
- **Метално посуђе (од алуминијума, од нерђајућег челика и сл.) и фолија за продукте *** - одбијају микроталасе, додир фолије и зидова пеће може да изазове варнице и кратак спој у процесу кувања.
- *Може да се користи за увијање појединих делова продуката у један слој ради избегавања прегревања и прегоревања. Избегавајте контакт са зидовима, одстојање од зидова треба да буде најмање 2 см.
- **Топљиви пластик** – није погодан за кување у микроталасној пећи.
- **Лакирано посуђе** – лак се може растопити под утицајем микроталаса.
- **Обично стакло (укључујући уметничко и дебело)** – може да се деформише под утицајем високе температуре.
- **Папир, слама, дрво** – могу да се загоре под утицајем високе температуре.
- **Посуђе од меламина** – може да апсорбује микроталасно зрачење што изазива пукотине или деформисање и значајно повећава време кувања.

КАКО СЕ ОПРЕДЕЉУЈЕ ДА ЛИ ПОСУЂЕ ПОГОДНО ЗА МИКРОТАЛАСНЕ ПЕЋЕ?

- Укључите пећ и ставите прекидач радних режима на максимални ниво капацитета (максимална температура), ставите у пећ на 1 минут посуђе које желите да тестирате и ставите чашу воде поред ње (~ 250 мл).
- Посуђе које је погодно за искоришћавање у микроталасној пећи неће да се загреје, док ће се вода загрејати.

КОРИСНИ САВЕТИ

- За равномерно загревање намирница преокрећете их за време припремања.
- Не користите посуђе са уским грлом, боце, јер могу да експлодирају.
- Не користите термометар за одређивање температуре намирница. Користите само специјалне термометре који су намењени за микроталасне пеће.

ПРЕ НЕГО ШТО СЕ ОБРАТИТЕ СЕРВИСУ

- Ако се пећ не укључује, уверите се:
  - да су гнезда исправна и да у електричној мрежи има напон;
  - да је тајмер правилно подешен;
  - да су врата добро затворена.

РАДИО-ПОРЕМЕЋАЈИ

- Микро-таласи могу да изазову поремећаје пријема радио- и теле-сигнала.
- Да се поремећаји смање:
  - редовно чистите врата и металне заптиваче;
  - ставите телевизор и радио што даље од микроталасне пеће;
  - усмерите антену ради постизања најбољег резултата.
  - прикључите микроталасну пећ и радио различитим електричним линијама.

НАМЕШТАЊЕ

- Уверите се да унутра пеће нема паковања и туђих предмета.
- Уверите се да током транспортирања нису оштећени:
  - врата и метални заптивачи;
  - кутија и прозор на вратима;
  - зидове рерне.
- У случају било којег оштећења не укључите пећ него се обратите продавачу или сервису.
- Наместите микроталасну пећ на равну хоризонталну површину, доста чврсту да издржи тежину пеће са намирницама и посуђем.
- Не ставите пећ у близини извора топлоте.
- Ништа не ставите на пећ. Не покривајте ничим отворе за вентилацију.
- Ради нормалног рада пеће неопходно је обезбедити доста простора за вентилацију, најмање 20 см одозго, 10 см с задње стране и најмање 5 см са сваке бочне стране.

НАЧИНИ КУВАЊА У МИКРОТАЛАСНОЈ ПЕЋИ

- Ставите намирнице тако да дебљи делови буду ближи крају тањира.
- Пратите време кувања, изабирајте најмање могуће време, полако га повећавајући ако је неопходно. Предуга обрада може да узрокује загоревање намирница.
- Покривајте намирнице - то ће обезбедити равномерно загревање и спречити распрскавање.
- За равномерније загревање и убрзање кувања преокрећете и мешајте намирнице.
- Округли/овални тањири, за разлику од квадратних/правоугаоних, обезбеђују равномерније загревање.

РАД
- Укључите пећ у електричну мрежу.
- Ставите намирнице у пећ и затворите врата.
- Уз помоћ табеле изаберите режим обраде прекидачем.
- Тајмером подесите неопходно време.

ТАЈМЕР
- Служи за избор трајања обраде у оквиру **35** минута.
- Како бисте укључили пећ, окрените ручку тајмера према казаљци на часовнику.
- Подесите неопходно време уз даље окретање ручке.
- Чим сте наместили тајмер, пећ се укључује и вентилација и унутрашње осветљење почињу да раде.
- Ако је потребно да се кување укине, ставите тајмер у положај «0» или отворите врата.

НАПОМЕНА: Увек вратите тајмер у положај «0», ако сте извадили намирнице пре него што је прошло изабрано време обраде и немате намеру да наставите кување.
НАПОМЕНА: Ако је потребна обрада мање од 2 минуте, прво окрените тајмер даље ознаке за 3 минуте па онда га вратите у неопходан положај.

Ознака	Радни режим	Ниво јачине
	Печење, месо и риба, печени кромпир и друго поврће, кокице	100%
	Сендвичи, пица	77%
	Омлет, печење, крем	55%
	ОТАПАЊЕ: Одмрзавајте намирнице без паковања у плитком тањиру или на решетки за микроталасну обраду, обавезно је коришћење ротационог стакленог тањира. За замрзавање додајте намирницама компактан облик ако је могуће.	33%
	ЗАГРЕВАЊЕ	17%

НАПОМЕНА: Време припремања такође може да се мења у зависности од облика, величине и распоређености производа. Велики или дебели комади кувају се спорије, а мали – брже.
- Отапајте производе без паковања на плитком подметачу или на решетки за микроталасну обраду, обавезно користите ротациони стаклени тањир. Приликом замрзавања производа, обликујте их, ако је могуће, компактно.
- Покријте производе специјалним поклопцима или пластиком, заврните један од углова ради изласка сувишне паре. Поклопци се јако загрејавају – будите опрезни с њима!
- Размак између производа, на пример, поврћа, кексова исл., мора бити најмање 2,5 cm због равномерне обраде.
- Неопходно је мешање, јер код бочних страна посуде производи се загрејавају више.
- Ставите производе само у један слој, дебеле комаде ставите код бочних страна.
- Прободите тврду кожу или љуску како бисте избегли пуцање производа.
- Загрејавајте само готове и охлађене производе, мешајући их.
- Кокице – строго следите упутства произвођача и не остављајте микроталасну пећ без контроле. Ако јело није готово у задато време, прекините кување. Сувише дуготрајна обрада може да доведе до запаљења.

НАПОМЕНА: Не користите кесе од смеђег папира за припремање кокица и не пробајте да искористите остатке зрна. Не стављајте паковање са кокицама непосредно на стаклени тањир, поставите га на обични тањир.
***НАПОМЕНА:* У време обраде у микроталасној пећи производе је потребно окретати.**
- По истеку задатог времена пећ ће се аутоматски искључити, чуће се звучни сигнал.

НАПОМЕНА: Ако су врата отворена, пећ неће да ради.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ
- Пре чишћења укључите и искључите пећ из електричне мреже.
- Сачекајте да се пећ потпуно охлади.
- Обришите контролну таблу, спољне и унутрашње површине, стаклени тањир влажном крпом са детерџентом.
- Не користите агресивне или абразионе материјале.
- Како бисте уклонили непријатан мирис, насипајте у било коју дубоку посуду, погодну за микроталасну пећ, чашу воде са соком једног лимуна и ставите у пећ. Подесите тајмер за 5 минута, прекидач радних режима ставите у максимални положај. Када се зачује звучни сигнал и пећ се искључи, извадите посуду и обришите зидове рерне сувом тканином.

ЧУВАЊЕ
- Уверите се да је пећ искључена из електричне мреже и потпуно се охладила.
- Испуните све захтеве поглавља “ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ”.
- Чувајте пећ са мало отвореним вратима на сувом чистом месту.

EST KASUTUSJUHEND

OHUTUSNÕUANDED
- Väär kasutus võib põhjustada seadme riket ja seadme kasutaja tervist kahjustada.
- Enne seadme esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.

TÄHELEPANU! Toitejuhtme pistikul on olemas maandusjuhe ja –kontakt. Ühendage seade ainult vastava maandusega pistikuga.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Eemaldage seade vooluvõrgust enne selle puhastamist ning ajaks, mil seda ei kasutata.

TÄHELEPANU! Laste poolt mikrolaineahju kasutamine täiskasvanute järelvalveta on lubatud ainult sel juhul, kui on antud vastavad ja lastele arusaadavad juhendid ohutust ahju kasutamisest ning nendest ohtudest, mis võivad tekkida selle valel kasutamisel.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Ärge kasutage seadet vigastatud toitejuhtmega.

TÄHELEPANU! Ukse ja uksetihendite rikke korral ei tohi kasutada ahju seni, kuni kvalifitseeritud spetsialist eemaldab vea.
TÄHELEPANU! Mikrolainekiirguse suurema väljavoolu vältimiseks peavad kõik remonditööd, mis on seotud mistahes ukse eemaldamisega, olema teostatud ainult spetsialistide poolt.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge tõmmake toitejuhtmest, keerake seda krussi, ega ümber korpuse.
- Kasutage mikrolaineahju ainult toidu valmistamiseks. Ärge kuivatage selles riideid, pabereid või muid esemeid.

TÄHELEPANU! Vedelikke ja teisi toiduaineid ei tohi soojendada kinnistes anumates nende anumate lõhkemise vältimiseks.
- Jookide soojendamine mikrolainete abil võib tekitada ägedat keemist, sellepärast on vaja olla tähelepanelik ja ettevaatlik anumate kasutamisel.
- Et toiduained ei läheks valmistamise ajal lõhki, enne mikrolaineahjusse panemist, tehke kartulite, õunte, kastanite kõvas koores jms auke noaga või kahvliga. Toiduainete soojendamisel anumatest, mis on kergesti süttivatest materialidest, nt. plastmass või paber, on vajalik jälgida ahju, et vältida süttimist.
- Mikrolaineahjus süttimise vältimiseks on vajalik:

- vältida toidu kinnikõrbemist pikaajalise valmistamise tulemusena;
- panna toiduained mikrolaineahju sisse ilma pakendita, sh ilma fooliumpakendita;
- süttimise korral, ärge avage ust, lülitage ahi välja ja eemaldage see vooluvõrgust.

- Ärge lülitage tühja kambriga ahju sisse. Ärge kasutage kambrit millegi hoidmiseks.
- Mikrolaineahi ei ole ette nähtud toiduainete konserveerimiseks.
- Ärge asetage toiduaineid otse kambri põhjale, kasutage resti või alust.
- Alati kontrollige valmistoidu temperatuuri, eriti, kui see on ette nähtud lastele. Ärge andke rooga lauale kohe pärast valmissaamist, laske sellel enne serveerimist natuke jahtuda.
- Pidage retseptidest kinni, kuid hoidke meeles, et mõned toiduained (moosid, pudingud, mandli-, suhkru, sukaaditäidised) lähevad kuumaks väga kiiresti.
- Lühiühenduse ja ahju riknemise vältimiseks ärge laske veel sattuda ventilatsiooniavadesse.

TÄHELEPANU:

- Toiduvalmistamiseks kasutage spetsiaalseid nõusid, ärge asetage toitu vahetult klaasalusele, v.a juhtumitel, kui see on retseptis soovitatud.
- Kasutage ainult nõusid, mis on ette nähtud mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid kasutage vastavalt tootja instruktsioonidele.
- Pidage meeles, et toit kuumeneb mikrolaineahjus kiiremini kui nõud, seepärast olge ettevaatlik ahjust nõude väljatõstmise ajal, olge ettevaatlik kaane avamisel, väljuv aur võib tuua kaasa põletusi.
- Eemaldage eelnevalt toiduainetelt või nende pakenditelt metallribad ja foolium.
- **Mune koores ei tohi mikrolaineahjus valmistada.**

KÜPSETUSNÕUD

TÄHELEPANU! Vaadake märgistust toidunõude peal ja järgige tootja instruktsioone.

KÕLBLIK

- **Kuumakindel klaas** – sobivaim nõude materjal.
- **Soojakindel plastmass** – ärge kasutage rasva- ja suhkrurikka toidu valmistamiseks. Ärge sulgege tihedalt kaant.
- **Fajanss ja portselan** – sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks, v.a kullatud, hõbetatud või dekoratiivsete metallelementidega.
- **Spetsiaalne pakend** (paber, plastmass jt.), mis on mõeldud mikrolaineahjus kasutamiseks – järgige rangelt tootja instruktsioone.

KÕLBMATU

- **Kile toiduainete säilitamiseks, samuti ka soojakindlad kilekotid** – ei kõlba liha ja teiste toiduainete küpsetamiseks.
- **Metallnõud (alumiinium, mitteroostetav teras jt.) ning foolium*** - ekraneerivad mikrolaineid; kambriseintega kokkupuutumisel võivad tekitada sädemeid ja lühiühendust toiduvalmistamise ajal.
- *Eri toidutükke, mis võivad üle küpseda või kõrbeda, võib ühe fooliumikihiga katta. Ärge laske seintega kokkupuutumist, minimaalne vahe 2 cm.
- **Sulav plastmass** – ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
- **Lakitud nõud** – mikrolainete mõju all lakk võib lahti sulada.
- **Tavaline klaas (sh ka vigurlik ja paks)** – kõrge temperatuuri mõju all võib deformeerida.
- **Paberist ja puust nõud, vitspunutised** - kõrge temperatuuri mõju all võib süttida.
- Melamiininõud – võib mikrolainekiirgust neelata, mis viib nõu lõhenemisele või termodestruktsioonile ja pikendab valmistamisaega.

KUIDAS TEADA SAADA, KAS NÕUD SOBIB MIKROLAINEAHJUS KASUTAMISEKS?

- Lülitage mikrolaineahi sisse ja keerake töötamise režiimide ümberlüliti täisvõimsusele (maksimaalne temperatuur), asetage nõud koos veega täidetud klaasiga(~ 250 ml) ahju 1 minutiks.
- Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv nõud säilitab oma temperatuuri samal ajal, kui vesi kuumeneb.

KASULIKUD NÕUANDED

- Toiduainete ühtlaseks küpsemiseks keerake need valmistamise ajal ümber.
- Ärge kasutage kitsa kaelaga nõusid, pudeleid, sest nad võivad lõhki minna.
- Ärge kasutage kraadiklaasi toiduainete temperatuuri mõõtmiseks. Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud termomeetreid.

ENNE TEENINDUSKESKUSE POOLE PÖÖRDUMIST

- Kui ahi ei lülitu sisse, kontrollige:
  - pistiku korrasolekut ja pinge olemasolu võrgus;
  - taimeri paigalduse õigsust;
  - kas uks on tihedalt suletud.

RAADIOHÄIRED

- Mikrolained võivad tekitada raadio- ja telesignaalihäireid.
- Häirete minimiseerimiseks:
  - puhastage regulaarselt uksed ja metalltihendid;
  - paigutage televiisor ja raadio mikrolaineahjust võimalikult kaugemale;
  - orienteerige vastuvõtuantenn parima tulemuse saavutamiseks;
  - ühendage mikrolaineahi ja raadio erinevasse vooluvõrku.

PAIGALDUS

- Veenduge, et pakendi osad ei jäänud ahju sisse.
- Kontrollige, et ahju osad ei ole teisaldamisel vigastatud:
  - uks ja tihendid;
  - korpus ja vaateaken;
  - kambri seinad.
- Kahtluste korral võtke ühendust müüjaga või pöörduge teeninduskeskuse poole.
- Asetage mikrolaineahi tasasele horisontaalsele pinnale, mis peaks toiduainete ja nõudega ahju kaalule vastu.
- Ärge paigutage ahju kuumaallikate lähedusse.
- Ärge midagi pange ahju peale, ärge katke ventilatsiooniavasid.
- Ahju tõhusaks töötamiseks tuleb ventileerimiseks tagada vaba ruumi vähemalt: 20 cm ülevalt, 10 cm tagant ja 5 cm külgedest.

TOIDUVALMISTAMINE MIKROLAINEAHJUS

- Paigutage toidu paksemad osad aluse serva poole.
- Jälgige valmistamisaega, paigaldage see minimaalseks, vajaduse korral järk-järgult pikendage aega. Väga pikka valmistamise korral võivad toiduained hakata suitsu ajama ning süttida.
- Katke toiduained – see tagab ühtlase küpsetamise ja ennetab laialipritsimist.
- Ühtlaseks küpsetamiseks ja valmistamise kiirendamiseks keerake toiduained ümber ning segage need.
- Ümar/ovaalne vaagen tagab ühtlasema küpsetamise kui ruudukujuline/ristkülikuline vaagen.

KASUTAMINE

- Ühendage ahi vooluvõrku.
- Pange toiduained ahju ja sulgege uks.
- Järgides tabelit, valige ümberlülitiga vajalik töötlemisrežiim.
- Paigaldage taimeriga vajalik aeg.

TAIMER

- On mõeldud valmistamisaja paigaldamiseks 35 minuti piires.
- Ahju sisselülitamiseks keerake taimeripide päripäeva.

- Paigaldage soovitud aeg, keerates pidet edasi.
- Taimeri paigaldamise momendil lülitub ahi sisse ja hakkab tööle sisemine valgustus ja ventilatsioon.
- Valmistamise katkestamiseks keerake taimer asendisse 0 või avage uks.

TÄHELEPANU: Alati keerake taimer asendisse 0, kui toiduained olid enne valmistamisaja lõppu väljatõstetud, ning Te ei kavatse valmistamist jätkata.

TÄHELEPANU: Kui töötlemiseks on vaja vähem kui 2 minutit, algul keerake taimer 3 minutile vastava märgise üle, ja siis keerake vajalikku asendisse.

Sümbol	Töö režiim	Võimsuse tase
	Küpsetised, liha ja kala, küpsetatud kartulid ja teised köögiviljad, popkorn	100%
	Võileivad, pitsa	77%
	Omletid, küpsetised, kreemid	55%
	LAHTISULATAMINE: Sulatage pakendita toiduained üles mitte sügavas anumas või restil koos pöörleva klaasalusega. Külmutades toiduained andke neile kompaktset vormi.	33%
	JÄRELSOOJENDUS	17%

MÄRKUS: Valmistamisaega võib muutuda ka sõltuvalt toiduainete vormist, suurusest ja paigaldamisest. Suurte ja paksude tükkide valmistamisaeg on pikem.

- Sulatage pakendita toiduained üles mitte sügavas anumas või restil koos pöörleva klaasalusega. Külmutades toiduained andke neile kompaktset vormi.
- Katke toiduained spetsiaalsete kaante või kilega, keerates selle äär üles liigse auru väljalaskmiseks. Olge ettevaatlik – kaaned lähevad väga kuumaks!
- Ühtlase töötlemise tagamiseks peab vahemaa toiduainete, nt köögiviljade, kekside vahel olema vähemalt 2.5 cm.
- Segamine on vajalik, sest toiduained kuumenevad rohkem nõude äärtes.
- Asetage toiduained ühe kihiga, paksemad osad pange aluse serva poole.
- Tehke kõvas koores või kattes auke, et toiduained ei läheks lõhki.
- Soojendage ainult jahutatud valmisroad, segades läbi.
- Popkorn – järgige rangelt tootja instruktsioone ning ärge jätke mikrolaineahju järelvalveta. Kui toit ei ole määratud ajaks valmis, katkestage valmistamist. Liigne pikaajaline töötlemine võib viia süttimiseni.

ETTEVAATUS: Ärge kasutage popkorni valmistamiseks pruune paberkotte ning ärge kasutage terade jääke. Ärge asetage pakendis popkorn vahetult klaasalusele, pange see taldrikule.

***TÄHELEPANU:* Töötlemise protsessi ajal tuleb toiduained mikrolaineahjus ümber keerata**.

- Määratud aja möödumisel lülitub ahi automaatselt välja ja kostab helisignaal.

MÄRKUS: Avatud uksega ahi ei hakka tööle.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamist lülitage ahi välja ja eemaldage seade vooluvõrgust.
- Laske ahjul maha jahtuda.
- Pühkige juhtimispaneel, välised ja sisemised pinnad, klaasalus niiske riidega koos pesuvahendiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid ja materjale.
- Et saada lahti ebameeldivast lõhnast, valage anumasse, mis on kõlblik mikrolaineahjus kasutamiseks, klaas vett ühe sidruni mahlaga, pange ahju. Keerake taimer 5 minutile, töötamise režiimide lüliti maksimaalsesse asendisse. Kui ahi lülitub helisignaaliga välja, siis tõstke anum välja ja pühkige kambriseinad kuiva riidega.

HOIDMINE

- Veenduge, et ahi on vooluvõrgust eemaldatud ja täielikult maha jahtunud.
- Täitke PUHASTAMISE JA HOOLDUSE nõudmised.
- Hoidke ahju praokil uksega kuivas puhtas kohas.

LV EKSPLUATĀCIJAS INSTRUKCIJA

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai izstrādājuma tehniskais raksturojums uzlīmē atbilst elektrotīkla parametriem.

UZMANĪBU! Barošanas vada kontaktdakšai ir vads un zemējuma kontakts. Ierīci pieslēdziet tikai pie atbilstoši sazemētām rozetēm.

- Izmantot tikai sadzīves nolūkos, atbilstoši dotajai ekspluatācijas instrukcijai. Izstrādājums nav paredzēts rūpnieciskai izmantošanai.
- Neizmantot ārpus telpām.
- Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla pirms tās tīrīšanas, vai arī tad, ja Jūs to neizmantojat.

UZMANĪBU! Bērni bez uzraudzības drīkst izmantot krāsni tikai gadījumā, ja viņiem ir dotas attiecīgas un saprotamas instrukcijas par drošu krāsns izmantošanu un par bīstamībām, kuras var rasties ar to nepareizi rīkojoties.

- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neizmantojiet piederumus, kas neietilpst pamatnes komplektā.
- Neaizmantojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu.

UZMANĪBU! Gadījumā, ja tiek bojātas durtiņas vai durtiņu blīvējumi, ar krāsni strādāt nedrīkst, kamēr kvalificēts speciālists nenovērsīs bojājumu.

UZMANĪBU! Lai novērstu mikroviļņu starojuma paaugstinātu noplūdi, visi remontdarbi, kas ir saistīti ar jebkuru vāku noņemšanu, ir jāveic tikai speciālistiem.

- Sekojiet līdzi, lai barošanas vads neskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Nevelciet aiz barošanas vada, negrieziet un neaptiniet to ap ierīci.
- Mikroviļņu krāsni izmantojiet tikai produktu pagatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā drēbes, papīru vai citus priekšmetus.

UZMANĪBU! Šķidrumus vai citus produktus nedrīkst uzsildīt slēgtos traukos, lai šie trauki neuzsprāgtu.

- Uzsildot dzērienus ar mikroviļņu palīdzību, var notikt turpmāka stipra vārīšanās, tāpēc jābūt uzmanīgam ar traukiem.
- Lai produkti gatavošanas laikā neplaisātu, pirms ievietošanas krāsnī iegrieziet ar nazi vai sadurstiet ar dakšu biezo mizu vai apvalku, piemēram, kartupeļiem, āboliem, kastaņiem, desai utml. Uzsildot krāsnī pārtikas produktus traukos no viegli uzliesmojošiem materiāliem, tādiem kā plastmasa vai papīrs, jāpieskata krāsns, lai nepieļautu aizdegšanos.
- Lai izvairītos no uzliesmošanas krāsns cepšskapī nepieciešams:
  - izvairīties no produktu piededzināšanas pārāk ilgas gatavošanas rezultātā;
  - ievietot produktus mikroviļņu krāsnī bez iepakojuma, t.sk. bez folijas;
  - uzliesmošanas gadījumā kamerā, neveriet vaļā durvis, izslēdziet krāsni un atslēdziet to no elektrotīkla.
- Neieslēdziet krāsni ar tukšu kameru. Neizmantojiet kameru kaut kā glabāšanai.
- Mikroviļņu krāsns nav paredzēt produktu konservēšanai.
- Nenovietojiet produktus tieši uz kameras pamatnes, izmantojiet noņemamo režģi vai paliktni.

- Vienmēr pārbaudiet gatavā ēdiena temperatūru, īpaši, ja tas ir paredzēts bērniem. Nepasniedziet ēdienu uzreiz pēc tā pagatavošanas, ļaujiet tam nedaudz atdzist.
- Sekojiet līdzi gatavošanas receptēm, bet atcerieties, ka daži produkti (džemi, pudiņi, pīrāga pildījums no mandelēm, cukura vai sukādēm) uzkarst ļoti ātri.
- Lai izvairītos no īssavienojuma un krāsns bojājumiem, nepieļaujiet ūdens iekļūšanas ventilācijas atvērumos.

UZMANĪBU:

- Produktus ieteicams gatavot speciālos traukos, nevis likt tieši uz stikla traukiem, izņemot gadījumus, kas speciāli atrunāti ēdiena pagatavošanas receptē.
- Izmantojiet tikai tos traukus, kas paredzēti mikroviļņu krāsnīm.
- Trauki, kas derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnīs, jālieto atbilstoši trauku ražotāja instrukcijai.
- Atcerieties, ka mikroviļņu krāsnī saturs uzkarst daudz ātrāk par trauku, tāpēc esiet īpaši uzmanīgi izņemot trauku no krāsns, uzmanīgi atveriet vāciņu, lai izvairītos no tvaika radītiem apdegumiem.
- Iepriekš no produktiem vai to iepakojumiem noņemiet metāliskās lentas un folliju.
- **Mikroviļņu krāsnī nedrīkst gatavot veselas olas.**

TRAUKU MIKROVIĻŅU KRĀSNĪM

UZMANĪBU! Vadieties pēc uz traukiem esošā marķējuma un ražotāja norādījumiem.

DERĪGI

- **Karstumizturīgs stikls** - vislabākais trauka materiāls gatavošanai mikroviļņu krāsnī.
- **Termoizturīga plastmasa** – šādā traukā nav ieteicams gatavot ēdienu ar augstu tauku vai cukura daudzumu. Nedrīkst izmantot blīvi aizveramus konteinerus.
- **Fajanss un porcelāns** - derīgs gatavošanai mikroviļņu krāsnī, izņemot traukus ar apzeltījumiem, apsudrabojumiem un dekoratīviem metāliskiem elementiem.
- **Speciāls iepakojums** (papīra, plastmasas u.c.), paredzēts mikroviļņu krāsnīm – stingri sekojiet līdzi ražotāja norādījumiem.

NEDERĪGI

- **Plēve produktu glabāšanai, kā arī termoizturīgi polietilēna maisiņi** – nav derīgi gaļas un jebkuru citu produktu cepšanai.
- **Metāliski trauki (alumīnija, nerūsējošā tērauda u.c.) un pārtikas folija*** - ekranē mikroviļņus; saskarsmē ar karstumskapja sienām var izraisīt dzirksteļošanu un īssavienojumu gatavošanas laikā.
- *Var izmantot produkta atsevišķu daļu vienkārtīgai ietīšanai, lai izvairītos no pārkarsēšanas vai piedegšanas. Nepieļaujiet saskari ar sienām, attālums no tām nedrīkst būt mazāks par 2 cm.
- **Kūstoša plastmasa** - nav piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī.
- **Lakoti trauki** - mikroviļņu iedarbības rezultātā laka var izkust.
- **Parastais stikls (t.sk. figūrstikls un biezais)** - augstas temperatūras iedarbībā var deformēties.
- **Papīrs, salmi, koks** - augstas temperatūras iedarbībā var uzliesmot.
- **Melamīna trauki** - var absorbēt mikroviļņu starojumu, kas izsauc to plaisāšanu vai termodestrukciju un būtiski palielina gatavošanas laiku..

KĀ NOTEIKT VAI TRAUKS IR DERĪGS MIKROVIĻŅU KRĀSNĪM?

- Ieslēdziet krāsni un uzstādiet darba režīmu slēdzi uz maksimālo jaudu (maksimālā temperatūra), ievietojiet krāsnī uz 1 minūti testējamo trauku un novietojiet blakus glāzi ar ūdeni (~ 250ml).
- Trauks, kas ir derīgs ēdiena pagatavošanai mikroviļņu krāsnī paliks tādā pašā temperatūrā, kā pirms ievietošanas krāsnī, tajā laikā, kad uzsils ūdens.

DERĪGI PADOMI:

- Vienmērīgai produktu uzsildīšanai apmaisiet tos gatavošanas laikā.
- Neizmantojiet traukus ar šauru kakliņu, pudeles, tās var uzsprāgt.
- Neizmantojiet termometrus produktu temperatūras mērīšanai. Izmantojiet tikai speciālos termometrus, paredzētus mikroviļņu krāsnīm.

PIRMS GRIEZIETIES SERVISĀ

- Ja krāsns neieslēdzas pārbaudiet:
  - vai rozete nav bojāta un strāvas esamību elektrotīklā;
  - taimera uzstādīšanas pareizību;
  - vai durvis ir cieši aiztaisītas.

RADIOTRAUCĒJUMI

- Mikroviļņi var izraisīt radio un televīzijas signāla traucējumus.
- Lai samazinātu traucējumus:
  - regulāri tīriet durvis un metāliskos blīvētājus;
  - televizoru un radio uzstādiet pēc iespējas tālāk no mikroviļņu krāsns;
  - noregulējiet antenu, lai sasniegtu vislabāko rezultātu.
  - pieslēdziet mikroviļņi krāsni un uztvērēju pie atsevišķām elektrotīkla līnijām.

UZSTĀDĪŠANA

- Pārliecinieties, ka mikroviļņu krāsnī nav iepakojamā materiāla un blakus priekšmetu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā, nav bojāts:
  - durvis vai metāliskie blīvētāji;
  - korpuss un skatlodziņš;
  - kameras sienas.
- Jebkuru defektu konstatēšanas gadījumā neieslēdziet krāsni; griezieties pie pārdevēja vai servisa centrā.
- Novietojiet mikroviļņu krāsni uz līdzenas, horizontālas virsmas, pietiekami izturīgas, lai tā izturētu krāsns svaru ar traukiem un produktiem.
- Nenovietojiet krāsni blakus siltuma avotiem.
- Neko nenovietojiet uz krāsns. Neaizsedziet ventilācijas atvērumus.
- Normālai krāsns darbībai nepieciešams nodrošināt brīvu starpu ventilācijai: ne mazāku par 20 cm no augšas, 10 cm no aizmugurējā paneļa puses un ne mazāk par 5 cm no sāniem.

GATAVOŠANAS PAŅĒMIENI MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

- Produktus lieciet pēc iespējas lielākām daļām tuvāk trauka malām.
- Sekojiet līdzi gatavošanas laikam, uzstādiet minimālāko, nepieciešamības gadījumā pakāpeniski palielinot. Pārāk ilgas gatavošanas laikā produkti var sākt dūmot un aizdegties.
- Apsedziet produktus – tas nodrošinās pēc iespējas vienmērīgāku uzsildīšanu un novērsīs šļakstīšanos.
- Pēc iespējas vienmērīgākai uzsildīšanai un gatavošanas paātrināšanai apgrieziet un apmaisiet produktus.
- Apaļie/ovālie trauki, atšķirībā no kvadrātveida/taisnstūrveida, nodrošina vienmērīgāku uzsildīšanu.

EKSPLUATĀCIJA

- Pieslēdziet krāsni pie elektrotīkla.
- Ievietojiet produktus krāsnī un aizveriet durvis.
- Vadoties pēc tabulas, ar slēdzi uzstādiet apstrādes režīmu.
- Uz taimera uzstādiet nepieciešamo laiku.

TAIMERIS

- Iespējams uzstādīt apstrādes laiku **35** minūšu robežās.
- Lai krāsni ieslēgtu, pagrieziet taimera rokturi pulksteņrādītāja virzienā.

- Uzstādiet vēlamo laiku, griežot rokturi tālāk.
- No taimera uzstādīšanas brīža krāsns ieslēdzas un sāk strādāt iekšējais apgaismojums un ventilācija.
- Ja gatavošanu nepieciešams apturēt, uzstādiet taimeru stāvoklī «0» vai attaisiet durvis.

UZMANĪBU: Vienmēr atgrieziet taimeru stāvoklī «0», ja produkti tika izņemti līdz gatavošanas laika beigām, un Jūs vairs neturpināsiet to gatavošanu.

UZMANĪBU: Ja apstrādei nepieciešams mazāk kā 2 minūtes, sākumā pagrieziet taimeru aiz 3 minūšu atzīmes, pēc tam atgrieziet to nepieciešamajā stāvoklī.

Simbols	Darbības režīms	Jaudas līmenis
	Sacepums, gaļa un zivis, cepti kartupeļi un citi dārzeņi, popkorns	100%
	Sviestmaizes, pica	77%
	Omlete, sacepums, krēmi	55%
	ATKAUSĒŠANA. Produktus atkausējiet bez iepakojuma ne dziļā paliktnī vai uz režģa mikroviļņu apstrādei, obligāti ar rotējošu stikla bļodu. Produktus saldējot, piedodiet tiem pēc iespējas kompaktāku formu.	33%
	UZSILDĪŠANA	17%

PIEZĪME: Gatavošanas laiks var mainīties atkarībā no produktu formas, izmēriem un novietojamības. Lieli vai biezi gabali gatavojas ilgāk, mazāki – ātrāk.

- Produktus atkausējiet bez iepakojuma ne dziļā paliktnī vai uz režģa mikroviļņu apstrādei, obligāti izmantojiet rotējošu stikla bļodu. Produktus saldējot, piedodiet tiem pēc iespējas kompaktāku formu.
- Apsedziet produktus ar speciāliem vāciņiem vai plastiku, atliecot vienu no stūriem tvaika izvadei. Vāciņi stipri uzkarst – apejieties ar tiem ļoti uzmanīgi!
- Attālumam starp produktiem, piemēram, dārzeņiem, kēksiem utml. Jābūt ne mazākam par 2,5 cm, lai nodrošinātu vienmērīgu apstrādi.
- Apmaisīšana nepieciešama, jo produkti pie trauka malām uzkarst stiprāk.
- Produktus lieciet tikai vienā kārtā, īpaši biezus gabalus novietojiet tuvāk malām.
- Caurduriet biezo mizu vai apvalku, lai izvairītos no produkta sprāgšanas.
- Sildiet tikai gatavus un atdzesētus produktus, apmaisiet tos.
- Popkorns – stingri ievērojiet ražotāja instrukciju un neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības. Ja produkts nav gatavs pēc paredzētā laika, apturiet gatavošanu. Pārāk ilga apstrāde var izraisīt aizdegšanos.

BRĪDINĀJUMS: popkorna pagatavošanai neizmantojiet iepakojumu no brūna papīra un necentieties izmanot graudu atlikumus. Nenovietojiet iepakojumu ar popkornu tieši uz stikla bļodas, lieciet to uz šķīvja.

***UZMANĪBU*: Apstrādes laikā mikroviļņu krāsnī produktus nepieciešams apgriezt.**

- Pēc uzstādītā laika iztecēšanas krāsns automātiski atslēgsies un atskanēs skaņas signāls.

PIEZĪME: Krāsns nestrādās, ja tās durvis būs atvērtas.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas izslēdziet un atslēdziet krāsni no elektrotīkla.
- Ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist.
- Noslaukiet vadības paneli, ārējās un iekšējās virsmas, stikla trauku ar mitru drānu un mazgājamo līdzekli.
- Nepielietojiet agresīvas vielas vai abrazīvus materiālus.
- Lai novērstu nepatīkamās smakas, ielejiet dziļā traukā, kas ir derīga mikroviļņu krāsnij, glāzi ar viena citrona sulu, un ievietojiet krāsnī. Uzstādiet taimeru uz 5 minūtēm, darba režīmu slēdzi maksimālajā stāvoklī. Kad atskanēs skaņas signāls un krāsns atslēgsies, izņemiet trauku un kameras sienas noslaukiet ar sausu drānu.

GLABĀŠANA

- Pārliecinieties, ka krāsns ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet visus sadaļas „TĪRĪŠANA un APKOPE" norādījumus.
- Glabājiet krāsni ar nedaudz atvērtām durvīm, sausā, tīrā vietā.

LT EKSPLOATAVIMO VADOVAS

PRIEMONĖS

- Neteisingas prietaiso naudojimas gali sugadinti jį ir padaryti žalą vartotojui.
- Prieš pirmą įjungimą patikrinkite, at atitinka techninės gaminio charakteristikos, nurodytos ant lipduko, elektros tinklo parametrams.

DĖMESIO! Laido šakutė turi įžeminimo laidą ir kontaktą. Junkite prietaisą tik prie atitinkančių įžemintų rozečių.

- Naudoti tik buitiniais tikslais atitinkamai su duotuju Vartotojo vadovu. Prietaisas neskirtas pramoniniam naudojimui.
- Nenaudoti ne patalpose.
- Visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, arna kai Jūs jo nenaudojate.

DĖMESIO! Naudotis krosnele be priežiūros leidžiama vaikams tik tais atvejais, jeigu jiems buvo tiksliai ir suprantamai išaiškinta, kaip saugiai naudotis krosnele, o taip pat, kokie gali būti neteisingo naudijimosi pavojai.

- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite reikmenų, neįeinančių į pristatymo komplektą.
- Nenaudokite prietaiso su sugadintu laidu.

DĖMESIO! Jeigu krosnelės durelės arba durelių sandarinimo elementai buvo apgadinti, krosnele negalima naudotis iki tol, kol kvalifikuotas specialistas nepašalins gedimo.

DĖMESIO! Norėdami išvengti mikrobangų spinduliavimo pavojaus, visus remonto darbus, susijusius su bet kokio dangčio nuėmimu, turi atlikti tik specialistai.

- Stebėkite, kad maitinimosi laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Netempkite už maitinimosi laido, nevsukite jo ir neviniokite aplink prietaisą.
- Naudokite mikrobangų krosnelę tik produktų paruošimui. Jokiu būdu nedžiovinkite joje drabužius, popierių, arba kitus daiktus.

DĖMESIO! Norėdami išvengti talpyklių sprogimo, nešildykite skysčius arba kitus produktus uždarytoje talpoje.

- Šildydami mikrobangomis gėrimus, turėkite omenyje, kad jie gali stipriai užvirti, todėl naudokites talpyklėmis atsargiai.
- Tam, kad produktai nesprogtų paruošimo metu, prieš dedant i krosnį pradūrkite peiliu arba šakute sūdrią žievelę arba apvalkalą, pvz.: bulvių, obuolių kaštonų, dešros it t.t.
- Šildydami krosnelėje maisto produktus induose iš degių medžiagų (pvz., plastikas arba popierius), stebėkite krosnelę, kad neleisti indams užsidegti.
- Garo spintoje gaisro kilimo vengimui būtina:
  - vengti produktų pridegimo kas atsitinka kaip rezultatas pernelyg ilgo paruošimo;
  - dėti į mikrobangų krosnelę produktus be pakuotės, taip pat be folijos;
  - gaisro kilimo atvėju, neatidarant durelių išjunkite krosnį ir atjunkite nuo elektros tinklo.
- Nejunkite krosnies su tuščia kamera. Nenaudokite kameros saugoti kam nors.
- Mikrobangų krosnelė neskirta produktų konservavimui.

- Nedėkite produktų ant kameros dugno, naudokite nuimamas groteles arba padugnę.
- Visada tikrinkite paruošto maisto temperatūrą, ypač, jeigu jis skirtas vaikams. Nepaduokite patiekalo prie stalo iš karto po paruošimo, duokite jam truputi atvėsti.
- Vadovaukitės paruošimo receptais, bet atsiminkite, kad kai kurie produktai (džemai, pudingai, prieskoniai pyragams iš migdolų arba cukraus) įkaista labai greitai.
- Trumpo jungimo vengimui ir krosnies gedimo vengimui, neleiskite prasiskverbti vandeniui į ventiliacijos skyles.

DĖMESIO: Produktus reikia ruošti specialiuose induose, o nedėti tiesiai ant stiklinio bliudo, išskirus atvejų, specialiai nurodytų patiekalo paruošimo recepte.

- Produktus reikia ruošti specialiuose induose, o nedėti tiesiai ant stiklinio bliudo, išskirus atvejų, specialiai nurodytų patiekalo paruošimo recepte.
- Naudokite indus skirtus specialiai mikrobangų krosnelėms.
- Tinkamais paruošimui mikrobangų krosnelėje indais reikia naudotis tiksliai su indų gamintojo duotomis instrukcijomis.
- Atsiminkite, kad mikrobangų krosnyje turinys pasišildo žymiai greičiau, negu indas, todėl būkite ypač atidūs ištraukiant indą iš krosnies, atsargiai atidarikite dangtį apsideginimo garu vengimui.
- Išanksto nuimkite nuo produktų arba ju pakuočių visas metalines juosteles ir foliją.
- **Mikrobangų krosnyje negalima ruošti nesudaužtų kiaušinių.**

INDAI MIKROBANGŲ KOROSNELEI

DĖMESIO! Vadovaukites markeruotėmis ant indų ir gamintojo nuorodomis.

TINKAMI

- **Karščiui atsparus stiklas –** geriausia indų materialas mikrobangų krsnyje gaminti.
- **Termo atsparsu plastikas –** tokiuose induose neverta ruošti maistą su didelių riebalų arba cukraus tueriniu. Negalima nauodoti tankiai užsidarančius konteinerius.
- **Porcelianas** – tinka mikrobangų ruošti mikrobangų krosnelyje, išskirus paauksintą, pasidabrintą arba indų su dekarativiniais metaliniais elementais.
- **Speciali pakuotė** (popierinė, plastikinė ir kita),skirta mikrobangų krosnelėms – griežtai laikykites gaimntojo nuorodų.

NETINKAMI

- **Plevelė produktų saugojimui, o taip pat termoatsparūs paketai** – netinka mėsos ir kitų produktų paruošimui.
- **Metaliniaia indai (aliuminio, iš nerūdijančio plieno ir kitu) ir maisto golija*** - ekranuoja mikrobangos; kontaktuojant su kepimo spintos sienomis gali sudaryti žiežiebas ir trumpą jungimą paruošimo metu.
- *Galima nauodoti apvinioti vienu sluoksniu atskirų produkto dalių perkaitinimo ir pridegimo vengimui. Neleiskite kontaktuoti su sienomis, tarpas iki jų turi buti ne mažiau kaip 2 cm.
- **Lydyntys plastikai** – netinka paruošimui mikrobangų kronyje.
- **Lakiruoti indai** – nuo mikrobangų poveikio lakas gali išsilydyti.
- **Paprastas stiklas (t.p. figurinis storas)** – nuo didelių temperatūrų poveikio gali deformuotis.
- **Popierius, šiaudelis, medis** – nuo didelių temperatūrų poveikio gali užsidegti.
- **Melamininiai indai** – gali sugerti mikrobangų spinduliavimą, kas sukelia jų sutrūkinėjimą arba termodestrukciją ir žymiai padidina paruošimo laiką.

KAIP NUSPRĘSTI AR INDAS TINKA MIKROBANGŲ KROSNELEI?

- Įjunkite krosnį ir nustatykite darbo režimų jungiklį į maksimalią padėtį (maksimali temperatūra), įdėkite į krosnį 1 minutei testuojamą indą ir pastatikite šalia vandens stiklinę (~ 250 ml).
- Indas, tinkantis maisto paruošimui mikrbangų krosnyje liks tos pačios temperatūros kaip ir buvo prieš dedant į krosnį, tuo metu kai vanduo įkais.

NAUDINGI PATARIMAI

- Tolygiam maisto šildymuisi sukinėkite juos paruošimo metu.
- Nenaudokite indų su siauru kakleliu, butelius, todėl kad jie gali sprogti.
- Nenaudokite termometrų produktų temperatūros matavimui. Naudokite tik specialius termometrus, skirtus mikrobangų krosnelėms.

PRIEŠ KREIPDAMIESI Į SERVISO CENTRĄ

- Jeigu krosnis neįsijungia patikrinkite:
  - rozetės tvarkingumą ir ar yra elektros tinkle įtampa;
  - atbulinio laikmačio nustatymo teisingumą;
  - ar tvirtai uždaritos durelės.

RADIOTRUKDŽIAI

- Mikrobangos gali sudaryti trukdžius priimant tele- arba radiosignalus.
- Tam kad padaryti trukdžius minimaliais:
  - pastoviai valykite dureles ir metalininius tankintuvus;
  - statykite televizorių ir radio imtuvą kuo toliau nuo mikrobangū krosnies;
  - suorentuokite priemimo anteną geriausio rezultato pasiekimui;
  - pajunkite mikrobangų krosnį ir radio bangų gavėją prie skirtingų elektros tinklo linijų.

NUSTATYMAS

- Įsitikinkite, kad krosnies viduje nėra pakavimo materialų ir pašalinių daiktų.
- Patikrinkite, ar nepažeisti transportavimo metu :
  - durelės ir metaliniai tankintuvai;
  - korpusas ir apžiūros langas;
  - kameros sienos.
- Suradus bet kokius defektus nejunkite krosnies; kreipkitės į pardavėją arba į serviso centrą.
- Nustatykite mikrobangų krosnį ant lygaus horizontalaus paviršiaus, pakankamai tvirto, tam kad išlaikytų krosnies svorį su indais ir produktais.
- Nestatykite krosnies šalia šilumos šaltinių.
- Nieko nedėkite ant krosnies. Neuždenkite ventiliacijos skylių.
- Normaliam krosniaes darbui butina kad būtų vietos ventiliacijai: ne mažiau kaip: 20 cm iš viršaus, 10 cm iš galinio panelio pusės ir ne mažiau kaip 5 cm iš šoninių pusių.

RUOŠIMO PRIEMONĖS MIKROBANGŲ KROSNYJE

- Dėstikite produktus storesnėmis pusėmis arčiau indo krašto.
- Stebėkite paruošimo laik`, užduokite jį minimaliai, po mažu didindami jeigu reikia. Jeigu labai ilgai ruošti produktai gali uždūmyti ir užsidegti.
- Uždenkite produktus – tai užtikrina tolyginį pašildymą ir užkirs kelią taškymuisi.
- Tolyginiam įašildymui ir paruošimo pagreitinimui sukinėkite ir maišikite produktus.
- Apvalius indus, atskirai nuo kvadratinių/stačiakampių, taip aprūpina tolyginį pašildymą.

DARBAS

- Pajunkite krosnį prie elektros tinklo.
- Patalpinkite produktus į krosnį ir uždarykite dureles.
- Vadovaudamiesi lentele, jungikliu nustatykite apdirbimo režimą.
- Nustatykite atbulinį laikmatį reikiamam laikui.

ATBULINIS LAIKMATIS

- Tarnauja laiko apdirbimo **35** minučių ribose nustatymui.
- Tam, kad įjungtumėte krosnį, pasukite atbulinio laikmačio rankeną pagal laikrodžio rodyklę.

- Nustatykite norimą laiką, sukdami rankeną toliau.
- Nuo atbulinio laiko nustatymo momento krosnis įsijungia ir pradeda ir pradeda vidinis apšvitimas ir ventiliacija.
- Jeigu paruošimą reikia nutraukti, nustatykite atbulinį laikmatį į padėtį «0» arba atidarykite dureles.

DĖMESIO: Visada gražinkite atbulinį laikmatį į padėtį «0», jeigu produktai buvo ištraukti iki paruošimo laiko pabaigos, ir Jūs netesite paruošimo.
DĖMESIO: Jeigu apdirbimui reikia mažiau kaip 2 minutės, iš pradžių pasukite atbulinį laikmatį į padėtį, atitinkančią 3 minutėms, o po to gražinkite jį į reikalingą padėtį.

Simbolius	Darbo režimas	Galingumo lygis
	Kepimas, mėsa ir žuvis, keptos bulvės ir kitos daržovės, popkornas	100%
	Sumuštiniai, pica	77%
	Omletai, kepimas, kremai	55%
	ATŠILDYMAS. Atšildykite produktus be pakuotės negiliame padėkle arba ant grotelių mikrobangų apdirbimui, būtinai su besisukinėjančia stikline lėkšte. Užšaldant produktus, suteikite jiems kiek galima kompaktinę formą.	33%
	PAŠILDYMAS.	17%

PASTABA: Paruošimo laikas taip pat gali būti keičiamas priklausant nuo formos, dydžių ir produktų išdėstymo. Dideli ir stori gabalai ruošiami ilgiau, o maži – greičiau.
- Atšildykite produktus be pakuotės negalioje padugnėje arba ant mikrobangų apdirbimo grotelių, būtinai naudojant besisukanti stiklinį indą. Užšaldant produktus, priduokite jiems kiek galima kompaktinę formą.
- Uždenkite produktus specialiais dangčiais arba plastiku, atlenkus vieną iš kampų perviršinto garo išleidimui. Dangčius labai stipriai įkaista – elkitės su jomis atsargiai!
- Atstumas tarp produktų, pavyzdžiui, daržovių, keksų ir t.t. turi būti ne mažiau kaip 2,5 cm, tam, kad aprūpinti tolyginį apdirbimą.
- Maišymas būtinas, nes prie indų kraštų produktai pasišildo stipriau.
- Dėstikite produktus tik į vieną sluoksnį, storesnius gabalus dėkite arčiau kraštų.
- Persmeikite tankią žievę arba žievelę, tam, kad išvengti produkto plėšymo.
- Šildykite tik paruoštus ir atšildytus produktus, maišant juos.
- Popkornas – griežtai laikykitės gamintojo instrukcijos, ir nepalikite mikrobangų krosnelės be priežiūros. Jeigu protas neparuoštas per duotąjį laiką, nutraukite paruošimą. Labai ilgas paruošimas gali sukelti gaisrą.

ĮSPĖJIMAS: Nenaudokite popkorno paruošimui paketų iš rudo popieriaus ir nebandykite naudoti grūdų likučių. Nedėstykite pakuotės su popkornu betarpiškai ant stiklinio indo, dėkite jį į lėkštę.
***DĖMESIO:* Apdirbimo proceso metu mikrobangų krosnelėje produktus riekia vartyti.**
- Nustatytam laikui išsekus krosnis automatiškai atsijungs ir pasigirs garso signalas.

PASTABA: Kai durelės yra atidarytos, krosnis nedirbs.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
- Prieš valymą išjunkite ir atjunkite krosnį nuo elektros tinklo.
- Duokite krosniai pilnai atvėsti.
- Nuvalykite valdymo skydą, išorinius ir vidinius paviršius, stiklinį indą drėgnu audiniu su valymo priemone.
- Nenaudokite agresivias medžiagas arba abrazivines medžiagas.
- Tam, kad panaikinti nemalonų kvapą, įpilkite į kokį nors gilų indą, tinkantį mikrobangų krosniai, stiklinę vandens su sultimis iš citrinos, ir padėkite į krosnį. Nustatykite atbulinį laikmatį 5 minutėms, darbo režimų jungiklį į maksimalią padėtį. Kai išgirsite garsą ir krosnis atsijungs, ištraukite indą ir išvalykite kameros sienas sausa medžiaga.

SAUGOJIMAS
- Įsitikinkite kad krosnis atjungta nuo elektros tinklo ir pilnai atvėso.
- Padarykite visus reikalavimus skyriaus „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Saugokite krosnį su atidaromis durelėmis sausoje švarioje vietoje.

H KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK
- A készülék helytelen kezelése meghibásodáshoz, és a használó egészségkárosodásához vezethet.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a címkén megjelölt műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.

FIGYELEM! A csatlakozódugó vezetékkel és földeléssel van ellátva. Csatlakoztassa a készüléket csakis megfelelő leföldelt konnektorhoz.
- A készülék nem való nagyüzemi, csak házi használatra.
- Szabadban használni tilos.
- Használaton kívül, vagy tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a készüléket.

FIGYELEM! Gyerekek felügyelet nélkül csak akkor használhatják a mikrohullámú sütőt, amennyiben részükre érthető utasításokat kaptak a sütő biztonságos használatáról és elmagyarázták nekik, milyen veszély érhetik őket, amennyiben nem használják megfelelőképpen a mikrohullámú sütőt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Ne használjon készlethez nem tartozó tartozékot.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel.

FIGYELEM! A mikrohullámú sütő ajtajának, vagy ajtótömítőjének károsodása esetén a sütőt használni tilos, amíg szakképzett specialista meg nem javítja azt.
FIGYELEM! A mikrohullámú kisugárzás túlzott veszteségének elkerülése érdekében minden, bármilyen fedél levételével kapcsolatos javítási munkát szakembernek szükséges végezni.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Ne húzza, tekerje, csavarja a vezetéket a készülék köré.
- Csak élelmiszerek elkészítéséhez használja a mikrohullámú sütőt. Semmi esetre sem szárítson benne ruhát, papírt, vagy egyéb tárgyat.

FIGYELEM! Folyadékot, vagy egyéb ételt zárt edényben melegíteni tilos, az edény robbanásának elkerülése érdekében.
- Italok melegítése mikrohullámok segítségével további erős forráshoz vezethet, ezért az edények kezelésekor különösen figyelni szükséges.
- Az élelmiszerek, pl. alma, burgonya, gesztenye, kolbász stb. elkészítése alatt képződő meghasadás elkerülése érdekében, berakás előtt szúrja meg azok héját villa, vagy kés segítségével.
- Amennyiben az élelmiszert gyúlékony anyagból (plasztik, vagy papír) készült edényben melegíti felügyelni szükséges a folyamatot annak érdekében, hogy megelőzzük a sütő kigyúlását
- A sütő belsejében keletkezett tűz elkerülése érdekében, a következőkre kell figyelni:
  - kerülje el az élelmiszer leragadását, ami túl hosszan tartó elkészítés következtében merülhet fel;
  - csomagolás, fólia nélkül rakja az élelmiszert a mikrohullámú sütőbe;
  - a sütő belsejében keletkezett tűz esetén, bezárva tartva a sütő ajtaját kapcsolja ki és áramtalanítsa a sütőt.
- Ne kapcsolja be a sütőt üresen. Ne használja a sütőt tárolásra.
- A mikrohullámú sütő nem alkalmas élelmiszerek konzerválására.

- Ne rakja az élelmiszert közvetlenül a sütő aljára, használja a levehető rácsot, vagy alátétet.
- Mindig ellenőrizze a készétel hőmérsékletét különösen, ha gyerekek részére készült. Ne tálalja az ételt rögtön az elkészítése után, hagyja kissé kihűlni.
- Kövesse a receptekben található utasításokat, de emlékezzen arra, hogy némely élelmiszerek (dzsem, puding, mandulás, cukros töltelékek) nagyon gyorsan melegednek.
- Rövidzárlat és a sütő meghibásodása elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz kerüljön a szellőző nyílásokba.

FIGYELEM:
- Az élelmiszereket speciális edényben szükséges készíteni, nem rakni azokat közvetlenül üveg edényre, kivéve, ha más van előírva az utasításban.
- Csakis mikrohullámú sütő használatára tervezett edényt használjon.
- A mikrohullámú sütőben való elkészítésre alkalmas edényt szigorúan az edényt gyártó utasításainak megfelelően használja.
- Emlékezzen arra, hogy a mikrohullámú sütőben az élelmiszer sokkal gyorsabban melegszik, mint az edény, ezért legyen óvatos, amikor kiveszi az edényt, gőz okozta égések elkerülése érdekében, óvatosan nyissa fel a fedőt.
- Az élelmiszerről, vagy csomagolásáról előzőleg távolítsa el a fémpántokat és fóliát.
- **A mikrohullámú sütőben egész tojást készíteni tilos.**

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ RÉSZÉRE TERVEZETT EDÉNY

FIGYELEM! Kövesse az edény címkéjén található utasításokat, és a gyártó utasításait.

ALKALMAS
- **Hőálló üveg** – legmegfelelőbb anyag a mikrohullámú sütő részére készült edény részére.
- **Hőálló plasztik** – ilyen edényben nem célszerű magas zsír-, és cukortartalmú ételt készíteni. Szorosan zárt konténerek használata tilos.
- **Porcelán és fajansz** - alkalmasak mikrohullámú sütőben való készítésre, kivéve az aranyozott, ezüstözött, vagy fémdíszítéssel ellátott edényeket.
- **Speciális csomagolás** (papír, műanyag, stb.), mikrohullámú sütők részére tervezett – szigorúan betartani a gyártó útmutatásait.

NEM ALKALMAS
- **Élelmiszer tartósításhoz használt fólia, valamint hőálló zacskók** – nem alkalmasak hús, és egyéb élelmiszer sütéséhez.
- **Fémedény (alumínium, rozsdamentes acél, stb.) és élelmiszer fólia*** - visszaverik a mikrohullámokat; a sütő falával való kontaktus esetén szikrázást hívhat elő, és rövidzárlathoz vezethet elkészítés közben.
- ***Túlmelegedés és leragadás elkerülése érdekében fel lehet használni az élelmiszer egyes részei csomagolására. Ne engedje a fallal való kontaktust, hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- **Olvadó plasztik** – nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.
- **Lakkozott edény** – a mikrohullámok hatása alatt a lakk elolvadhat.
- **Szokásos üveg (beleértve a figurális és vastag üveget)** – magas hőmérséklet hatása alatt deformálódhat.
- **Papír, faforgács, fa** - magas hőmérséklet hatása alatt felgyúlhat.
- **Melaminedény** – magába tudja szívni a mikrohullámú kisugárzást, ami hasadáshoz, vagy termodestrukcióhoz vezet, és jelentősen növeli az elkészítés idejét.

HOGYAN LEHET KIDERÍTENI, MEGFELEL-E AZ EDÉNY MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN VALÓ HASZNÁLATRA?
- Kapcsolja be a sütőt és állítsa a működési üzemmód kapcsolót maximális teljesítményre (maximális hőmérséklet), rakja be a sütőbe a tesztelt edényt 1 percre és tegyen mellé egy pohár vizet (~ 250 ml).
- Az alkalmas edény hőmérséklete ugyan olyan marad, mint amikor be lett rakva, miközben a víz megmelegszik.

HASZNOS TANÁCSOK
- Az élelmiszerek egyenletes melegítése érdekében elkészítés közben forgassa azokat.
- Ne használjon keskeny szájú edényt, üveget, mivel felrobbanhat.
- Az élelmiszerek hőmérsékletének kiderítése érdekében ne használjon hőmérőt. Csak speciális, mikrohullámú sütő részére tervezett hőmérőt.

MIELŐTT SZERVIZHEZ FORDULNA
- Amennyiben a sütő nem kapcsol be, ellenőrizze:
  - a konnektor működőképességét, és van-e áram a hálózatban;
  - az időmérő beállításának helyességét;
  - szorosan van-e bezárva az ajtó.

RÁDIÓZAVAROK
- A mikrohullámok zavarokat hívhatnak elő tele-, vagy rádiójelek fogása közben.
- A zavarok minimálisra való csökkentése érdekében:
  - rendszeresen tisztítsa az ajtót, és a fémtömítőket;
  - a televíziót és rádiót minél messzebbre helyezze el a mikrohullámú sütőtől;
  - a legjobb eredmény érdekében állítsa be a rádióantennát.
  - a mikrohullámú sütőt és rádiót különböző konnektorokhoz csatlakoztassa.

BEÁLLÍTÁS
- Győződjön meg arról, hogy a sütő belsejében nincs csomagoló anyag és idegen tárgy.
- Ellenőrizze, szállítás közben, nem-e sérült meg:
  - az ajtó és a fémtömítő;
  - készülékház és az ablak;
  - a falak belső felülete.
- Bármilyen meghibásodás felmerülése esetében ne kapcsolja be a sütőt; forduljon az eladóhoz, vagy szakszervizhez.
- Állítsa a mikrohullámú sütőt egyenes, vízszintes, annyira stabil felületre, hogy kibírja a sütőt az élelmiszerekkel és edénnyel együtt.
- Ne állítsa a sütőt hőforrás közelében.
- Ne rakjon semmit a sütő tetejére. Ne takarja le a szellőző nyílásokat.
- A sütő normál működésének biztosítása érdekében, szellőzéshez elegendő teret kell biztosítani: nem kevesebbet: 20 cm-nél felülről, 10 cm-nél a hátsó panel felől, és 5 cm-nél mindkét oldal felől.

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN VALÓ KÉSZÍTÉSI MÓD
- Rakja az élelmiszert vastagabb részeivel az edény széle felé.
- Figyeljen az elkészítési időre, állítsa minimálisra az időmérőt, és úgy fokozza szükség esetén. Túl hosszan tartó készítés következtében az élelmiszer füstölhet és felgyúlhat.
- Fedje le az élelmiszert – ez biztosítja az egyenlő melegedést, és megelőzi a freccsenést.
- Az egyenletesebb melegedés és gyorsabb elkészítés érdekében forgassa és kavarja az élelmiszert.
- A kocka/négyszögletes edényektől eltérően, a kör/ovális edények is biztosítják az egyenletesebb melegedést.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS
- Csatlakoztassa a sütőt elektromos hálózathoz.
- Rakja az élelmiszert a sütőbe és zárja be az ajtaját.
- Használva a táblázatot a kapcsolóval állítsa be a megművelés üzemmódját.
- Állítsa be az időmérőt szükséges időre.

IDŐMÉRŐ
- Biztosítja a megművelés idejének beállítását **35** perc keretén belül.
- A sütő bekapcsolása érdekében fordítsa az időmérő fogantyúját óramutató járásának irányába.

- Állítsa be a szükséges időmennyiséget tovább fordítva a fogantyút.
- Az időmérő beállításától kezdve a sütő bekapcsol és elkezd működni a első világítás és ventiláció.
- Amennyiben meg kell szakítani a megművelést, állítsa az időmérőt «0» helyzetbe, vagy nyissa ki az ajtót.

FIGYELEM: Mindig állítsa vissza «0» helyzetbe az időmérőt, ha az élelmiszer idő előtt volt kivéve a sütőből és nem fogja fojtatni a műveletet.
FIGYELEM: Amennyiben az elkészítés 2 percnél kevesebbet igényel, előbb fordítsa az időmérőt a 3 perces jelzésen túl, továbbá fordítsa vissza a szükséges helyzetbe.

Jelzés	Működési üzemmód	Teljesítményszint
	Sütemények, hús, hal, sült burgonya és egyéb zöldségek, popcorn	100%
	Szendvicsek, pizza	77%
	Omlett, sütemények, krémek	55%
	KIFAGYASZTÁS. Az élelmiszert csomagolás nélkül fagyassza ki alacsony szélű alátétben, vagy mikrohullámú megművelésre szánt rácson, feltétlenül forgó üvegtálon. Lefagyasztáskor lehetőleg kompakt formát adjon az élelmiszernek.	33%
	Melegítés	17%

MEGJEGYZÉS: Az elkészítés ideje változhat a termék formája, mérete, és elhelyezése függvényében. Nagy, illetve vastag darabok tovább készülnek, az apróbbak ü hamarabb.
- Az élelmiszert csomagolás nélkül fagyassza ki alacsony szélű alátétben, vagy mikrohullámú megművelésre szánt rácson, feltétlenül forgó üvegtálon. Lefagyasztáskor lehetőleg kompakt formát adjon az élelmiszernek.
- Fedje le a terméket speciális fedővel, vagy plasztikkal, feltűrve egy sarkot a felesleges pára kieresztésére. A fedők erősen melegednek – legyen óvatos!
- A termékek közötti távolságnak, például, a zöldségek, kekszek, stb. között legalább 2,5 cm kell lennie, annak érdekében, hogy biztosítva legyen az egyenletes megművelés.
- A keverés szükséges, mivel a tál széleinél az élelmiszer gyorsabban melegszik.
- Csakis egy rétegben helyezze el az élelmiszert, a vastagabb kockákat rakja közelebb a szélekhez.
- A termék szétszakadásának elkerülése érdekében szúrja meg azok kemény héját.
- Csakis a kész és lehűtött termékeket melegítse, kavarva azokat.
- Popcorn – tartsa be a gyártó utasításait, és ne hagyja a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül. Amennyiben a termék nem készült el a betáplált időn belül, szakítsa meg a készítést. Túl hosszan tartó készítés tűzhöz vezethet.

FIYELMEZTETÉS: a popcorn elkészítéséhez ne használjon barna papíros csomagolást, és ne próbálja felhasználni a megmaradt szemeket. Ne helyezze a popcornt tartalmazó zacskót közvetlenül a forgó üvegtálra, rakja azt a tányérra.
FIGYELEM: **A megművelési folyamat közben a mikrohullámú sütőben lévő terméket fordítani szükséges.**
- A beállított idő elteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és elhangzik a hangjelzés.

*MEGJEGYZÉS***:** Nyitott ajtó mellett a sütő működni nem fog.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
- Tisztítás előtt kapcsolja ki és áramtalanítsa a sütőt.
- Hagyja teljesen kihűlni a sütőt.
- Törölje meg nedves, mosogatószeres törlőkendővel a vezérlőpadot, a külső és belső felületeket.
- Ne használjon agresszív kémiai szert, illetve súrolószert.
- A kellemetlen szag eltávolítása érdekében, töltsön egy, a mikrohullámos sütőhöz alkalmas mély edénybe egy pohár citromos vizet, és tegye a sütőbe. Állítsa az időmérőt 5 percre, a működési üzemmód kapcsolót maximális helyzetbe. Amikor elhangzik a hangjel és a sütő kikapcsol, vegye ki az edényt és törölje meg a falakat száraz törlőkendővel.

TÁROLÁS
- Győződjön meg, hogy a sütő áramtalanítva van és teljesen kihűlt.
- Kövesse a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” rész lépéseit.
- Tárolja a sütőt kissé nyitott ajtóval száraz, tiszta helyen.

KZ ПАЙДАЛАНУ БАСШЫЛЫҒЫ

ҚАУІПСІЗДІК ӨЛШЕМДЕРІ
- Бұйымды дұрыс қолданбау оның бұзылуына әкелуі және сізге зиян келтіруі мүмкін.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.

НАЗАР! Қоректену бауының шаңышқысының сымы және жерлендіру контактісі бар. Құралды тек қана лайықты – жерлендірілген розеткаларға іске қосыңыз.
- Осы Пайдалану нұсқауына сәйкес тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Жайдан тыс қолданылмайды.
- Жабдықты тазалаудың алдында немесе Сіз оны қолданбасаңыз электр жүйесінен әрқашан сөндіріп тастаңыз.

ЕСКЕРТУ! Дұрыс қолданбаған кезде пайда болуы мүмкін қауіптер және пешті қауіпсіз қолдану туралы тисті түрде нұсқаулық түсіндірілген жағдайда ғана балаларға пешті қадағалаусыз қолдануға рұқсат етіледі.
- Қараусыз қосылған құралды қалдырмаңыз.
- Бересі жинаққа енгізілмеген керек-жарақтарды қолданбаңыз.
- Қоректену бауы зақымдалған құралды қолданбаңыз.

ЕСКЕРТУ! Есікшеде немесе есікше нығыздауышында ақау болған жағдайда, білікті маман ақауды жоюғанға дейін пешпен жұмыс жасауға болсайды.
ЕСКЕРТУ! Қысқа толқынды сәулелену өтімінің жоғарылау қауіпінен қашу үшін, кезкелген қақпағын түсірумен байланысты барлық жөндеу жұмыстары тек қана маманмен атқарылуға тиісті.
- Қоректену бауының өткір жиектер және ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Қоректену бауынан тартпаңыз, оны ширатпаңыз және құрылғының тұлғасын айнала орамаңыз.
- Микротолқынды пешті тек қана азықтарды даярлауға қолданыңыз. Еш жағдайда оған киімді, қағазды немесе басқа заттарды кептірмеңіз.

ЕСКЕРТУ! Ыдыстардың жарылуын болдырмау үшін сұйық немесе басқада тамақтарды жабық ыдыстарда қыздыруға болмайды.
- Сусындардлы қысқа толқындар көмегімен қыздырған жағдайда бүлкілдеп қайнауға ұласуы мүмкін, сондықтан, ыдыстарды қолданған кезде байқап және сақ болу керек.
- Өнімдерді даярлау кезінде жарылмауы үшін, пешке салар алдында тығыз қабығын не терісін пышақпен немесе шаңышқымен тесіңіз, мысалы, картоптың, алманың, каштанның, шұжықтың және т.б.
- Пластик немесе қағаз сияқты тез жанатын материалдардан жасалған ыдыста азықтық тамақтарды пеште қыздырған кезде, жануын болдыртпау үшін пешті бақылап отыру керек.
- Пештің үрленетін шкафы жанбауы үшін қажет:
  - өнімдердің өте ұзаққа созылған даярлық нәтижесінде күйуінен қашқақтау;

  - өнімдерді микротолқынды пешке орамасыз салып, сондай-ақ фольгасыз пісіру;
  - камера тұтанған кезде, есігін ашпай пешті өшіріңіз және оны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз.
- Пешті бос камерамен қоспаңыз. Камераны бірдеңе сақтауға қолданбаңыз.
- Микротолқынды пеш азықтарды консервілеуге арналмаған.
- Азықтарды тікелей камера түбіне қоймаңыз, алмалы-салмалы шарбақты немесе тұғырықты қолданыңыз.
- Дайын азықтың температурасын әрқашан тексеріңіз, әсіресе, егер ол балалар үшін арналса. Даярлықтан кейін табақты лезде үстелге әкелмеңіз, оған аздап суынуға мұрша беріңіз.
- Даярлық рецепттерін басшылыққа алыңыз, бірақ есте сақтаңыз, кейбір өнімдер (джемдер, пудингілер, ішіне бадам қант немесе цукаттар салынған пирог) өте жылдам қыздырылады.
- Қысқа тұйықталу және пештің бұзылмауы үшін, желдету тесіктеріне су тигізбеңіз.

НАЗАР:
- Азықарды тікелей шыны табаққа емес, арнайы ыдыста даярлау керек, тек арнайы рецеппен даярлайтын кезден ғана.
- Тек қана микротолқынды пештерге микротолқынды ыдысты қолданыңыз.
- Микротолқынды пеште даярлауға жарамды ыдысты оны әзірлеушінің нұсқауларымен қатал сәйкестікте пайдалану керек.
- Есте сақтаңыздар, микротолқынды пештегі ыдыстан бұрын ішіндегісі едәуір жылдам қыздырылады, сондықтан пештен ыдысты шығарар алдында бумен күйіп қалмау үшін ықыласты болыңыз, қақпақты сақ ашыңыз.
- Өнімдерден алдын ала олардың орама бауын немесе металл және фольганы алып тастыңыз.
- **Микротолқынды пеште жармаған жұмыртқаны даярлауға болмайды.**

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШКЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

НАЗАР! Ыдыстағы таңбалармен және өндірушінің нұсқауларын басшылыққа алыңыз.

ЖАРАМДЫ
- **Қызуға төзімді шыны** - микротолқынды пеште даярлауға арналған ыдыстың ең жақсы материалы.
- **Термокүшті пластик** – сондай ыдыста майы немесе қанты көп азықты даярлауға болмайды. Тығыз жабылатын контейнерлерді қолдануға болмайды.
- **Фаянс және фарфор** - микротолқынды пеште дайарау үшін жарамды, тек алтынданған, күмістелінген немесе сәндік металл элементтері бар ыдыс болмайды.
- **Арнайы орама** (қағаз, пластикалық және т.б), микротолқынды пешке арналған - әзірлеушінің нұсқауларын бұлжытпай ұстаныңыз.

ЖАРАМСЫЗ
- **Өнімдердің сақтауына арналған қабыршақ, сонымен қатар термокүшті полиэтилендік пакеттер** – етті және басқа азықтарды қуыруға жарамсыз.
- **Металл ыдыс (алюминийлік, тоттанбайтын болаттан т.б.) және тамақтық фольга *** - микротолқындарды экрандайды; даярлау барысында қабырғаларға тисе - қуыру шкафта шоқтау және қысқа тұйықталу жасайды.
- Қызып және күйіп кетпеу үшін* азықтың бөлек бөлімдерінің бір қабат қана орауға болады. Қабырғаларға тиуге жол бермеңіз, оларға дейінгі ара қашықтық 2 см. кем емес болуы тиісті.
- **Балқығыш пластиктар** - микротолқынды пеште даярау үшін жаарамайды.
- **Лактанған ыдыс** - микротолқындардың әсерінен лак балқуы мүмкін.
- **Әдеттегі шыны (сонымен бірге фигуралық және жуан)** - жоғары қызулардың әсерінен формасы өзгеруі мүмкін.
- **Қағаз, сабан, ағаш** - жоғары қызу әсерінен тұтануы мүмкін.
- **Меламинды ыдыс** - микротолқынды сәулелерді жұта алады, бұл оның шытынауына немесе термодеструкция соқтырады және даярлау уақытын едауір ұлғйтады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШКЕ АРНАЛҒАН ЫДЫСТЫ ҚАЛАЙ АНЫҚТАУҒА БОЛАДЫ?
- Барынша көп қуаттылыққа жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын пісіру және орнатуға қосыңыздар (барынша көп температура), сыйғызыңыздар тестіленетін ыдысты 1 минутқа пісіру және су стаканы қасында қойыңыздар (~ 250 мл).
- Ыдыс, жарамды ана микротолқынды ошақтар азық даярлығына арналған қалады ғой температураның, не және құрудың алдында пісіру, сол уақытта су жылынады.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР
- Даярлық уақытына олардың өнімдердің біркелкі жылытуына арналған төңкеріңіздер.
- Тар кеңірдекпен ыдысты қолдану, шөлмектің, дәл осылай қалай олар жарыла алады.
- Өнімдердің температура өлшеуіне арналған термометрлерді қолдану. Арнайы термометрлер тек қана қолданыңыздар, арналғандар микротолқынды ошақтардың артынан.

СЕРВИСКЕ БҰРЫЛМАС БҰРЫН
- Егер пісіруге қосылмаса, тексеріңіздер:
  - Розетка түзулік және электр жүйесінде күштену барысы;
  - Таймер құру дұрыстығы;
  - Тығыз есік жабық.

РАДИОТОСҚАУЫЛДАР
- Қабылдау жанында микротолқындар бөгеттерді шақыра алады денеде - немесе радиосигналдардың.
- Бөгеттер минимизация жасау үшін:
  - Есіктер және металл нығыздағыштарды жүйелі тазалаңыздар;
  - Микротолқынды ошақтан алысырақ болады қалай теледидар және радиоқабылдағышты қондырыңыздар;
  - Ең жақсы нәтиже жетуіне арналған қабылдау антеннаны ыңғайын табыңыздар.
  - Пісіру микротолқынды қосыңыздар және электр жүйесі әртүрлі сызықтарына қабылдағыш.

ҚҰРУ
- Көзі жетесіздер, не ошақ ішінде буып-түйетін материалдардың және бөтен заттарды жоқ.
- Тексеріңіздер, зақымдалған емес тасу жанында:
  - Есік және металл нығыздағыштар;
  - Дене және байқау терезе;
  - Камера қабырғалары.
- Табылуда - ақауларды пісіруге қоспаңыздар; сатушыға немесе сервисті орталыққа бұрыласыздар.
- Тегіс горизонтальдық бетке пісіру микротолқынды орнатыңыздар, жеткілікті берікті, өнімдермен және ыдыспен ошақ салмағы шыдау үшін.
- Қайнарлар жақын маңда пісіруге орналастырмаңыздар тепла.
- Ештеңе қойып қоймаңыздар пісіру. Желдету тесіктерді қайта жаппаңыздар.
- Үшін ошақ нормалы жұмыстары желдетуге арналған азат кеңістік қажетті қамсыздандыру: кемірек емес: 20 см сверху, 10 см артқы панель жағынан және кемірек емес 5 см жақ жақтардан.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ОШАҚТАР ДАЙЫНДЫҚ ҚАБЫЛДАУЛАРЫ
- Жуан бөлімдермен көбірек өнімдерді орналастырыңыздар жақынырақ табақ жағымен.
- Даярлық уақытының ар жағында қадағалаңыздар, минимуммен оның сұрау қойыңыздар, қажеттілік өлшемімен бірте-бірте үлкейти. Өте ұзаққа созылғанның дайындыққа өнімдер түтей алады және тұтану.
- Өнімдерді жабыңыздар – мынау біркелкі қызу көбірек қамсыздандырады және шашырату қақпайлайды.
- Үшін біркелкі жылыту көбірек және даярлық тездетулері өнімдерді төңкеріңіздер және араластырыңыздар.

- Дөңгелектер | сопақ табақтың, айырмашылыққа квадраттардың тік бұрыштылардың, біркелкі жылыту көбірек сонымен қатар қамсыздандырады.

ЖҰМЫС

- Пешті электр жүйесіне қосыңыз.
- Өнімдерді пешке салыңыз және есікті жабыңыз.
- Кестені басшылыққа ала ауыстырып қосқышпен өңдеу тәртібін орнатыңыз.
- Таймерді қажетті уақытқа орнатыңыз.

ТАЙМЕР

- **35** минут аралығында өңдеу уақытын қою үшін қызмет етеді.
- Пешті қосу үшін таймерді тұтқасын сағат тілімен айналдырыңыз.
- Тұтқаны әрі қарай бұрап, тілеген уақытты қойыңыз.
- Таймерді қою кезінен бастап пеш қосылады да ішкі жарық және желдету жұмыс істей бастайды.
- Егер даярлауды доғару қажет болса, таймерді «0» күйге орнатыңыз немесе есікті ашыңыз.

НАЗАР: Егер өнімдер даярлау уақытынан бұрын алынған болса және сіз дайындауды жалғастырмасаңыз таймерді әрқашан «0» күйге қайтарып қойыңыз.

НАЗАР: егер өңдеуге арналған уақыт 2 минуттан кем болса, алдымен таймерді 3 минутты белгінің артына айналдырыңыз да қажетті күйге содан соң қайтарыңыз.

Символ	Жұмыс тәртібі	Қуаттылық деңгейі
	Пісіру, ет және балық, пісірілген картоп және басқа көкөністер, попкорн	100%
	Бутербродтар, пицца	77%
	Омлеттер, пісіру, кремдер	55%
	ЖІБІТУ. Азықтарды орамасыз терең емес тұғырықта немесе микротолқынды өңдеуге арналған торда жібітіңіз, әлбетте айналмалы шыны табақпен. Өнімдер тоңазытқанда, оларға мүмкіндігінше ықшам түр беріңіз.	33%
	Жылыту	17%

ЕСКЕРТУ: Даярлау уақыты сонымен қатар азықтардың түрі, мөлшері және орналастырылуына тәуелді өзгере алады. Үлкен немесе жуан кесектер ұзағырақ әзірленеді, ал майдалары – тезірек.

- Азықтарды орамасыз терең емес тұғырықта немесе микротолқынды өңдеуге арналған торда айналмалы шыны табақты міндетті қолданып жібітіңіз. Өнімдерді тоңазытқанда, оларға мүмкіндігінше ықшам түрді беріңіз.
- Азықтарды арнайы қақпақшалармен немесе пластикпен бір ұшын артық будың шығуы үшін қайырып жабыңыз, шығаруға арналған бұрыштардың екі. Қақпақшалар өте қатты қызады – олармен сақ болыңыз!
- Азықтардың ара қашықтығы біркелкі өңдеуді қамсыздандыру үшін, мысалы, көкөністермен, кекстермен және т.б., 2,5 см аз емес болуға тиіс.
- Араластыру қажет, себебі ыдыстың ернеуіндегі азықтар қаттырақ қыздырылады.
- Азықтарды тек қана бір қабат орналастырыңыз, жуан кесектер шетіне жақынырақ қойыңыз.
- Азықтың жарылмауы үшін тығыз қабығын немесе тысын тесіңіз.
- Тек қана дайын және мұздалған азықтарды оларды араластыра қыздырыңыз.
- Попкорн – өндірушінің нұсқауларын қатал ұстаныңыз және микротолқынды пешті қарусыз қалдырмаңыз. Егер азық тиісті уақытта дайын болмаса, пісіруді тоқтатыңыз. Өте ұзаққа созылған өңдеу өртенуге әкелуі мүмкін.

САҚТЫҚ: Попкорнды даярлау үшін қызыл қоңыр қағаздан жасалған пакеттерді қолданбаңыз және дәндердің қалдықтарын қолдануға тырыспаңыз. Попкорнның орамасын тікелей шыны табаққа орналастырмаңыз, оны тәрелкеге қойыңыз.

***НАЗАР:* Азықтарды микротолқынды пеште өңдеу процесі кезінде төңкеру қажет.**

- Қойылған уақыт өткен соң пеш автоматты сөніп қалады және дыбысты сигнал естіледі.

ЕСКЕРТУ: Есік ашық кезінде пеш жұмыс істемейді.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Тазалаудың алдында электр жүйесінен пісіруге өшіріңіздер және сөндіріп тастаңыздар.
- Ошақтар толық суынуға беріңіз.
- Жуатын құралмен дымқыл матамен басқару панель, сыртқы және ішкі беттер, шыны табақты сүртіңіздер.
- Агрессиялық заттар немесе қайрақ материалдарды қолданбаңыздар.
- Жағымсыз иіс қашықтату үшін, қандай болмасын терең ыдысқа құйыңыздар, жарамдыны микротолқынды ошақтардың артынан, су стаканы бір лимоннан шырынмен, және қойыңыздар пісіру 5 минутқа таймер, барынша көп жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын орнатыңыздар. Қашан дыбысты сигнал естіледі және сөніп қалуға пісіру, извлеките ыдысты және матамен құрғақ камера қабырғалары сүртіңіздер.

САҚТАУ

- Көзі жетесіздер, не электр жүйесінен сөндірілгенге пісіру және толық суынды.
- Бөлім талаптары барлық орындаңыздар “ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ”.
- Құрғақ таза орында есікпен аздап ашықпен пісіруге сақтаңыздар.

D BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Unkorrekter Umgang kann Schäden am Gerät zur Folge haben bzw. Ihre Gesundheit gefährden.
- Vor der ersten Verwendung stellen Sie sicher, dass die technischen Daten des Gerätes, die auf dem Aufkleber angegeben sind, mit den Parametern des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.

ACHTUNG! Der Netzstecker verfügt über einen Erdleitungsdraht. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nur an die entsprechende Steckdose mit funktionsfähigem
Erdleitungsanschluss angeschlossen wird.

- Das Gerät darf nur für Haushaltszwecke und in Entsprechung mit der vorliegenden Bedienungsanleitung verwendet werden. Das Mikrowellengerät ist für Industriezwecke ungeeignet.
- Das Gerät ist nicht für den Außenbetrieb vorgesehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker jedes Mal vor der Reinigeung und immer, wenn das Gerät nicht betrieben wird, aus der Steckdose.

ACHTUNG! Die Benutzung des Mikrowellenherdes von den Kindern ist nur in dem Falle erlaubt, wenn entsprechende und verständliche Anweisungen über die sichere Benutzung des Herdes gegeben sind sowie die Gefahren erklärt sind, die bei dessen unrechtmäßigen Benutzung entstehen können.

- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie ohne Aufsicht.
- Verwenden Sie keine Teile, die im Zubehörset nicht enthalten sind.
- Das Gerät mit beschädigtem Anschlusskabel darf keinesfalls benutzt werden.

ACHTUNG! Bei einer Beschädigung der Tür oder der Türverdichtungen darf man mit dem Herd nicht arbeiten, bis die Störung fachmännisch beseitigt ist.

ACHTUNG! Um die Gefahr der erhöhten Leckstrahlung zu vermeiden, sollen alle Reparaturarbeiten, die mit der Abnahme eines Deckels verbunden sind, nur von Fachleuten ausgeführt werden.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit den scharfen Kanten oder heißen Oberflächen nicht in Berührung kommt.
- Das Netzkabel darf nicht angespannt, verdreht oder um das Gerät gewickelt werden.
- Verwenden Sie den Mikrowellenofen grundsätzlich für Zubereitung von Lebensmitteln. Das Gerät eignet sich auf keinen Fall für das Trocknen von Kleidung, Papier oder anderen Gegenständen.

ACHTUNG! Flüssigkeiten und andere Lebensmittel sollen in geschlossenen Behältern nicht erhitzt werden, um eine Explosion dieser Behälter zu vermeiden.

- Das Erhitzen der Getränke mittels der Mikrowellen kann zum starken Sieden führen, deswegen soll man mit den Behältern aufmerksam und vorsichtig sein.
- Um dem Platzen von Lebensmitteln während des Garens vorzubeugen, stechen Sie die dichte Schale bzw. Hülle von Kartoffeln, Äpfeln, Maronen, Würstchen usw. mit Messer oder Gabel mehrmals ein, bevor Sie Lebensmittel in die Mikrowelle geben.
- Beim Erhitzen im Herd der Lebensmittel im Geschirr aus leichtentzündbaren Stoffen, wie zum Beispiel Kunststoff oder Papier, soll auf den Herd geachtet werden, um die Entzündung zu vermeiden.
- Damit kein Brand im Garraum entsteht, beachten Sie folgende Hinweise:
  - Vermeiden Sie das Anbrennen von Lebensmitteln infolge einer allzu langen Kochzeit.
  - Geben Sie die Lebensmittel in den Mikrowellenherd ohne Verpackung, unter anderem ohne Folie.
  - Falls im Garraum ein Brand entstehet, schalten Sie den Mikrowellenofen vom Stromnetz ab, ohne die Tür des Garraums zu öffnen.

Schalten Sie die Mikrowelle nicht ein, wenn der Garraum leer ist. Verwenden Sie nie den Garraum zur Aufbewahrung von Gegenständen.

- Das Mikrowellengerät eignet sich nicht für das Konservieren von Lebensmitteln.
- Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Mikrowellenboden, benutzen Sie ein abnehmbares Grill oder eine Unterlage.
- Überprüfen Sie immer die Temperatur der garen Speisen, besonders wenn es sich um die Babynahrung handelt. Servieren Sie das Gericht nicht gleich nach dem Garen, sondern lassen Sie es etwas abkühlen.
- Halten Sie sich an Kochrezepte, behalten Sie jedoch immer im Auge, dass sich einige Lebensmittel (z.B. Marmelade, Puddings, Kuchenfüllungen aus Mandeln, Zucker oder Sukkaden) besonders rasch erhitzen.
- Um Kurzschlüssen oder Schäden an dem Gerät vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass Beluftungsöffnungen vor dem Eindringen der Feuchtigkeit gut geschützt sind.

ACHTUNG!:

- Die Lebensmittel sind nicht unmittelbar auf den Glasdrehteller zu legen, sondern im speziellen Geschirr zu garen, es sei denn, darauf wurde exstra im Zubereitungsrezept hingewiesen.
- Benutzen Sie nur das mikrowellengeeignete Geschirr.
- Das mikrowellengeeignete Geschirr wird in strenger Entsprechung mit den Bedienungshinweisen des Geschirrherstellers benutzt.
- Vergessen Sie nicht, dass sich das Gargut in einem Mikrowellenofen viel schneller als das Geschirr erhitzt wird, lasse Sie deswegen beim Entnehmen des Geschirrs aus der Mikrowelle besondere Vorsicht walten und nehmen den Deckel sehr behutsam ab, um sich vor Verbrennungen durch Dampf zu schützten.
- Metallstreifen bzw. Folie sollen von Lebensmitteln oder ihrer Hülle entfernt werden.

In der Mikrowelle dürfen nicht Eier mit Schale gekocht werden.

MIKROWELLENGESCHIRR

ACHTUNG! Lassen Sie sich von Markierungen auf dem Geschirr oder Hinweisen des Herstellers leiten.

MIKROWELLENGEEIGNET:

- **Glas, feuerfest** – dieser Stoff eignet sich am besten für Essenzubereitung in einer Mikrowelle.
- **Hitzebeständiger Kunststoff** – es ist nicht empfehlenswert, das Essen mit hohem Fett- oder Zuckergehalt in solchem Geschirr zu garen. Luftdicht verschlossene Behälter dürfen nicht benutzt werden.
- **Steingut oder Porzelan** – ist für Garen im Mikrowellenofen geeignet unter Ausnahme von Geschirr mit Gold- oder Silberrand und Metallverziehrungen.
- **Spezielle Verpackung** (Pappe, Kunststoff usw.), die für Mikrowellen bestimmt ist – Hinweise des Herstellers bitte streng einhalten.

MIKROWELLWNUNGEEIGNET:

- **Klarsichtfolie zur Lebensmittelaufbewahrung sowie hitzebeständige Plastiktüten** – eignen sich nicht für Garen von Fleisch und anderen Lebensmitteln.
- **Metallgeschirr (aus Aluminium, Nirosta u.a.) und Lebensmittelfolie*** - sie schirmen elektromagnetische Wellen ab. Die Berührung mit den Wänden des Garraums kann zu Funkenüberschlag bzw. einem Kurzschluss führen.
- *Damit können einzelne Teile der Lebensmittel einschichtig eingewickelt werden, um Überhitzen oder Anbrennen auszuschließen. Lassen Sie dabei keinen Kontakt mit den Wänden zu. Der Abstand bis zu Mikrowellenwänden soll mindestens 2 cm betragen.
- **Schmelzbare Kunststoffe** – sind für Mikrowellen nicht geeignet.
- **Lackgeschirr** – unter Einwirkung der elektromagnetischen Wellen kann der Lack schmelzen.
- **Normales Glas (u.a. Dick- und Figurenglas)** – kann sich unter Einwirkung von hohen Temperaturen deformieren.
- **Papier-, Stroh- und Holzgeschirr** - kann sich unter Einwirkung von hohen Temperaturen entzünden.
- **Melamingeschirr** – kann Mikrowellenstrahlung aufnehmen, was zur Rissebildung und Thermodestruktion führen kann und Kochzeiten wesentlich verlängert.

WIE STELLT MAN; OB DAS GESCHIRR MIKROWELLEGEEIGNET IST?

- Schalten Sie den Mikrowellenofen ein und stellen Sie den Leistungstufenschalter auf die Höchstleistung (Maximaltemperatur) ein. Danach geben Sie das getestete Geschirr für eine Minute in die Mikrowelle und stellen Sie daneben ein Glas Wasser (~ 250 ml).
- Das Geschirr, das zur Essenszubereitung in einer Mikrowelle benutzt werden kann, wird seine ursprüngliche Temperatur behalten, während sich das Wasser erwärmen wird.

NÜTZLICHE BEDIENUNGSTIPPS

- Um gleichmäßiges Erwärmen der Lebensmittel zu erzielen, drehen Sie sie während der Zubereitung gelegentlich um.
- Benutzen Sie keine Flaschen und sonstige Behälter mit schmalem Hals, da sie sich explodieren können.
- Benutzen Sie keine Thermometer zur Temperaturmessung von Lebensmitteln. Zu diesem Zweck verwenden Sie nur spezielle Thermometer, die für Mikrowellen vorgesehen sind.

BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

- Wenn es Ihnen nicht gelingt, das Gerät einzuschalten, überprüfen Sie:
  - Fehlerfreies Funktionieren der Steckdose und konstantes Vorhandensein der Spannung im Stromnetz;
  - Korrekte Einstellung der Zeitschaltuhr;
  - Dichtes Schließen der Mikrowellentür.

STÖRUNGEN DURCH RADIOWELLEN

- Mikrowellen können Störungen beim Empfang von Fernseh- bzw. Funksignalen hervorrufen.
- Um Störungen zu minimieren:
  - Türen und Metalldichtungen sollen regelmäßig gereinigt werden;
  - Unterbringen Sie Ihren Fernsehapparat bzw. Rundfunkempfänger möglichst weit von dem Mikrowellengerät;
  - Orientieren Sie die Empfangsantenne neu, bis das optimale Ergebnis erreicht ist.
  - Schließen Sie den Mikrowellenofen und den Empfänger an verschiedene Stromnetzzuleitungen an.

EINSTELLUNG

- Stellen Sie sicher, dass es im Ofeninneren kein Verpackungsmaterial und fremde Gegenstände gibt.

- Überprüfen Sie, ob bei der Beförderung keine Beschädigungen entstanden sind:
  - an der Mikrowellentür und Metalldichtungen;
  - am Gehäuse und der Frontblende;
  - an Garraumwänden.
- Beim Feststellen beliebiger Defekte schalten Sie das Gerät nicht ein, sondern wenden Sie sich an den Fachhändler oder Kundendienst.
- Stellen Sie den Mikrowellenofen auf eine ebene horizontale Oberfläche, die ausreichend robust ist, um das Gewicht des Ofens samt Lebensmittel und Geschirr zu tragen.
- Plazieren Sie das Gerät außer Reichweite von Heizquellen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowellenoberfläche. Decken Sie Beluftungstöffnungen nicht ab.
- Für normales Funktionieren des Mikrowellengerätes ist freier Raum zur Durchlüftung erforderlich: min. 20 cm oben, 10 cm an der Hinterwand, und min. 5 cm an beiden Seitenteilen.

ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN IM MIKROWELLENOFEN

- Verteilen sie Lebensmittel so, dass größere Stücke näher zum Schüsselrand sind.
- Achten Sie auf die Kochzeit, geben Sie zunächst die minimale Kochzeit an und verlängern Sie sie je nach Bedarf. Wenn Lebensmittel zu lange gegart werden, kann es zu Rauchentwicklung bzw. Brand kommen.
- Benutzen Sie beim Kochen einen Deckel – das trägt zu einer gleichmäßigeren Erwärmung bei und schützt vor Spitzen.
- Um eine gleichmäßigere Verteilung der Hitze sowie schnellere Zubereitungszeit zu gewährleisten, rühren Sie und drehen Lebensmittel gelegentlich um.
- Runde bzw. ovale Schüsseln im Gegensatz zu quadratischen und rechteckigen Behältern fördern ebenfalls eine gleichmäßigere Erwärmung.

INBETRIEBNAHME

- Schließen Sie den Mikrowellenofen ans Stromnetz.
- Geben Sie Lebensmittel in die Mikrowelle und schließen die Tür.
- Stellen Sie die nötige Bearbeitungsweise mit dem Betriebsmodischalter gemäß der Tabelle ein.
- Stellen Sie den Timer auf die nötige Zeit ein.

TIMER

- Timer dient zur Eingabe der Bearbeitungszeit bis zu **35** Minuten.
- Um den Mikrowellenofen einzuschalten, drehen Sie den Griff des Timers im Uhrzeigersinn.
- Geben Sie die erforderliche Zeit ein, indem Sie den Griff weiter drehen.
- Sobald der Timer eingestellt ist, schaltet sich die Mikrowelle ein und Innenbeleuchtung und Belüftung werden betrieben.
- Soll die Zubereitung unterbrochen werden, bringen Sie den Timer in die Position «0» bzw. öffnen die Mikrowellentür.

ACHTUNG!: Bringen Sie den Timer wieder in die Position «0» jedes Mal, wenn das Gargut noch vor dem Ablauf der eingegebenen Zubereitungszeit entnommen wird und Sie das Garen nicht fortsetzen möchten.
ACHTUNG!: Wenn für Zubereitung weniger als 2 Minuten erforderlich sind, drehen Sie den Timer zunächst bis zu der 3-Minuten-Markierung, und bringen ihn anschließend in die nötige Position.

Symbol	Betriebsmodus	Leistungsstufe
	Gebäck, Fisch und Fleisch, Backkartoffeln und sonstiges Gemüse, Popcorn	100%
	Belegte Brötchen, Pizza	77%
	Eierkuchen, Gebäck, Cremes	55%
	AUFTAUEN. Tauen Sie Lebensmittel ohne Verpackung auf einer flachen Unterlage bzw. einem Gitter für Mikrowellenbearbeitung unter obligatorischer Verwendung des Glasdrehtellers auf. Beim Einfrieren verleihen Sie den Produkten eine möglichst kompakte Form.	33%
	WARMHALTUNG	17%

BEMERKUNG: Die Zeit des Garens kann verändert werden, je nach der Form, Grüße und Plazierung der Lebensmittel. Große oder dicke Stücke brauchen mehr Zeit als kleinere.

- Tauen Sie Lebensmittel ohne Verpackung auf einer flachen Unterlage bzw. einem Gitter für Mikrowellenbearbeitung unter obligatorischer Verwendung des Glasdrehtellers auf. Beim Einfrieren verleihen Sie den Lebensmitteln eine möglichst kompakte Form.
- Decken Sie Lebensmittel mit speziellen Deckeln bzw. Plastik zu, biegen Sie dabei einen Winkel nach oben, um Abgang für überflüssigen Dampf zu verschaffen. Seien Sie vorsichtig – Deckel erhitzen sich sehr stark!
- Der Abstand zwischen Lebensmitteln wie etwa dem Gemüse, Keksen usw. soll mindestens 2,5 cm betragen, damit eine gleichmäßige Behandlung gewährleistet wird.
- Lebensmittel sollen gelegentlich umgerührt werden, da sie sich am Rand des Geschirrs schneller erwärmen.
- Platzieren Sie Lebensmittel nur einschichtig, dickere Stücke sollen dabei näher zum Rand liegen.
- Stechen Sie harte Schale bzw. Hülle der Lebensmittel ein, um dem Platzen vorzubeugen.
- Wärmen Sie nur fertige und abgekühlte Speisen beim gelegentlichen Umrühren auf.
- Popcorn – halten Sie Hinweise des Herstellers strikt ein und lassen den Mikrowellenofen nicht ohne Aufsicht. Wenn das Popcorn zur vorgesehenen Zeit nicht fertig wird, unterbrechen Sie die Zubereitung. Bei einer zu langen Bearbeitungszeit besteht die Entflammungsgefahr.

WARNUNG: Benutzen Sie nicht zur Popcornzubereitung braune Papiertüten und versuchen Sie nicht, Reste der Körne zu gebrauchen. Plazieren Sie die Verpackung mit Popcorn nicht unmittelbar auf den Glasdrehteller, sondern legen Sie sie auf einen Teller.

***ACHTUNG:* Während des Garens im Mikrowellenofen sollen Lebensmittel umgedreht werden.**

- Nach dem Ablauf der eingegebenen Zeit schaltet sich die Mikrowelle automatisch aus und ein Tonsignal erklingt.

BEMERKUNG: Bei offener Tür kann die Mikrowelle nicht betrieben werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung schalten Sie den Ofen ab und ziehen den Netzstecker aus der Netzdose.
- Warten Sie ab, bis sich die Mikrowelle endgültig abkühlt.
- Wischen Sie das Bedienfeld, Außen- und Innenoberflächen und den Glasdrehteller mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel ab.
- Verzichten Sie auf agressive oder scheuernde Mittel.
- Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, schenken Sie in eine tiefe mikrowellengeeignete Schüssel ein Glas Wasser mit Saft einer Zitrone ein und stellen sie in den Ofen. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 5 Minuten und den Leistungsstufenschalter auf die höchste Leistungsstufe ein. Nachdem die Hupe erklingt und sich der Ofen ausgeschaltet hat, nehmen Sie die Schüssel heraus und wischen die Wände des Garraums mit einem Tuch trocken.

AUFBEWAHRUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet ist und sich vollständig abgekühlt hat.
Befolgen Sie alle Vortschriften des Teils „REINIGUNG UND PFLEGE“.
Halten Sie den Mikrowellenofen mit leicht geöffneter Tür an einem sauberen, trockenen Ort.